



WMF Peak 50

사용 설명서



번역본 ko

버전 12-2025 문서 번호 33.4570.9080

목차

1	간행 요목	7
2	일반 정보	8
2.1	사용된 기호	8
2.1.1	안전 지침 표시	8
2.1.2	사용된 경고 표시	8
2.1.3	사용된 지시 표시	9
2.2	법적 책임	9
2.3	보증 요구사항	9
2.4	예비 부품 및 고객 서비스	9
3	안전	11
3.1	용도에 맞는 사용	11
3.2	예상 가능한 오용	11
3.3	운영자 의무	11
3.4	직원 요건	12
3.5	상주 위험	13
3.5.1	감전 위험	13
3.5.2	세제로 인한 위험	13
3.5.3	알러지로 인한 위험	14
3.5.4	세균으로 인한 위험	14
3.5.5	열로 인한 위험	15
3.5.6	기계 장치로 인한 위험	16
3.5.7	물적 손해 위험	17
4	기술 제원	18
4.1	음료 종류 및 성능	18
4.2	기계 데이터	19
4.3	현장 전원 커넥터	20
4.4	모뎀 정보	20
4.5	물 연결 값	20
4.6	주변 조건	21
5	적합성 정보	22
5.1	제조사 주소	22
5.2	법규 및 규정 준수	22
6	제품 설명	23
6.1	기계 개요	23
6.2	원두 용기 및 분말 용기	24
6.3	수동 투입구	25
6.4	온수 추출구	25
6.5	컵 받침대	26
6.6	드립 트레이	26
6.7	찌꺼기 용기	27
6.8	전원 스위치	27
6.9	추가 설치 가능한 옵션 사양	28

6.9.1	기계 하단 찌꺼기 거름 장치	28
6.9.2	고정 수도 연결	28
7	운반	29
7.1	공급범위 및 부속품	29
7.2	운반 조건	31
8	설치 및 가동	32
8.1	포장 풀기	32
8.1.1	기계 포장 풀기	32
8.1.2	부속품 포장 풀기	33
8.2	설치	33
8.3	설치 전제 조건	33
8.4	전기 연결하기	34
8.5	물 연결하기	35
8.6	우유 연결하기	36
8.7	디스플레이 가이드에 따른 시운전	37
8.7.1	초기 설정 프로그램	37
9	조작	39
9.1	반복적 부가 작업	39
9.1.1	원두 용기 / 분말 용기 채우기	39
9.1.2	우유 사용	41
9.1.3	드립 트레이 비우기	42
9.1.4	컵 받침대 펼치기	43
9.1.5	찌꺼기 용기 비우기	43
9.2	커피 머신 켜기	44
9.3	음료 추출	45
9.4	음료가 추출 취소	45
9.5	선택적 음료 수정	45
9.6	우유 또는 우유 거품 추출	46
9.7	온수 추출	47
9.8	수동 투입구 사용	47
9.9	커피 머신 전원 끄기	48
10	세척	50
10.1	세척 주기 개요	50
10.2	식기세척기 사용 가능 부품	51
10.3	세척 규정 및 조건	52
10.4	세척 프로그램	54
10.4.1	세척 프로그램 시스템 세척	54
10.4.2	세척 프로그램 믹서 행굼	55
10.4.3	세척 프로그램 우유 시스템 행굼	56
10.5	수동 세척	56
10.5.1	터치스크린 청소(CleanLock)	56
10.5.2	찌꺼기 용기 세척(찌꺼기 추출구, 옵션)	57
10.5.3	추출 유닛 청소	57
10.5.4	수집 용기 세척	60
10.5.5	물탱크 청소	61
10.5.6	드립 트레이 세척	61
10.5.7	외부 표면 세척	62
10.5.8	우유 추출구 수동 세척	63

10.5.9	우유 시스템 수동 청소.....	63
10.5.10	분말 믹서 세척.....	65
10.5.11	원두 용기 세척.....	67
10.5.12	분말 용기 세척.....	67
11	정비.....	70
11.1	정비 단계.....	71
12	석회 제거.....	72
13	소프트웨어 설정.....	74
13.1	소프트웨어 개요.....	74
13.2	작동 준비 화면.....	75
13.3	화면 관리.....	77
13.4	음료 설정.....	78
13.4.1	음료 레시피 지정.....	78
13.4.2	용량, 컵 받침대 애니메이션, 다중 추출 & 투입 방식.....	79
13.4.3	레시피 변경.....	80
13.4.4	텍스트 및 이미지.....	82
13.5	조작부 구성.....	84
13.6	정보 메뉴.....	86
13.7	정산.....	88
13.7.1	무료 설정.....	88
13.8	PIN 권한.....	89
13.9	메뉴 타이머.....	90
13.10	시스템 설정.....	91
13.10.1	우유 및 거품.....	91
13.10.2	추출 진행률 표시.....	92
13.10.3	디스플레이 및 조명.....	92
13.10.4	수도 필터.....	93
13.10.5	에코 모드 활성화.....	94
13.10.6	보일러 수온.....	94
13.10.7	종료 시 세척.....	95
13.10.8	자동 우유 시스템 세척.....	95
13.10.9	원두 부족 알림 보정.....	95
13.10.10	동결 방지/운송 준비.....	95
13.10.11	드립 트레이 센서.....	95
13.10.12	분배기.....	95
13.10.13	S-M-L 기능.....	95
13.10.14	디지털 솔루션.....	96
13.11	USB 커넥터.....	96
13.12	에코 모드 설정.....	98
13.13	화면 언어 설정.....	98
14	분쇄도 설정.....	99
15	알림 및 안내 메시지.....	101
15.1	조작 중 표시되는 알림.....	101
15.2	오류 메시지 및 고장.....	101
15.3	오류 발생, 메시지 없음.....	104
16	기계 손상 방지 안내.....	106
17	폐기.....	107

그림 목록	108
-------------	-----

1 간행 요목

발행자/제조사

WMF GmbH, WMF-Platz 1, 73312 Geislingen/Steige, Deutschland

구상 및 편집

WMF GmbH, WMF-Platz 1, 73312 Geislingen/Steige, Deutschland

Copyright®

WMF GmbH, WMF-Platz 1, 73312 Geislingen/Steige, Deutschland

본 문서는 저작권법에 의해 보호받습니다. 모든 권리는 저작권자에게 있습니다. 제조사의 문서상 허가 없이는 전자 시스템을 통한 복사, 유포, 양도 또는 다른 언어로의 번역은 허용되지 않습니다. 이는 문서 전체 뿐만 아니라 각 부분의 단락에도 적용됩니다.

문서의 내용은 인쇄 당시에 사용 가능한 최신 정보를 기본으로 합니다. 제조사는 언제든지 사전 공지 없이 변경할 수 있는 권한을 가집니다.

본 사용 설명서에 나와 있는 모든 그림, 삽화 및 디스플레이 메시지는 단순한 예시일 뿐입니다. 다양한 옵션으로 인해 기계가 본 문서에 나와 있는 것과 상이할 수도 있습니다.

제조사는 독일어 원본 문서의 내용에 대해서만 책임을 집니다.

2 일반 정보

이 기술 문서는 기계 취급 관련 중요 지침을 포함합니다. 이 기술 문서는 제품 구성요소이며 직원 이 언제든지 사용할 수 있도록 기계 바로 근처에 보관해야 합니다. 기계를 이용하여 작업하기 전에 기술 문서를 꼼꼼히 읽으십시오!

이 설명서의 그림은 용이한 설명을 위해 일부 간략화되었습니다. 간략화된 그림은 그 치수와 사양 이 귀하의 실제 기계와 약간 다를 수 있습니다.

2.1 사용된 기호

이 장에서는 본 문서에서 안전 지침을 표시하는 방법에 대한 정보를 제공합니다.

2.1.1 안전 지침 표시



⚠ 위험

사망 또는 중상을 초래할 수 있는 직접적 위험 상황.

이 위험을 예방하려면 반드시 기술된 조치를 준수하십시오.



⚠ 경고

중상을 초래할 수 있는 일반적인 위험 상황.

이 위험을 예방하려면 반드시 기술된 조치를 준수하십시오.



⚠ 주의

경상을 초래할 수 있는 일반적인 위험 상황.

이 위험을 예방하려면 반드시 기술된 조치를 준수하십시오.



! 지침

물질적 손상을 초래할 수 있는 상황이 있습니다.

이 위험을 예방하려면 반드시 기술된 조치를 준수하십시오.

2.1.2 사용된 경고 표시

사용 설명서 및 기계에 위험 및 지시에 대한 아이콘이 있을 수 있습니다.

기호	위험 유형	기호	위험 유형
	뜨거운 액체에 대한 경고		뜨거운 표면에 대한 경고
	뜨거운 증기에 대한 경고		위험한 전압에 대한 경고
	유독성 물질에 대한 경고		손 부상에 대한 경고

2.1.3 사용된 지시 표시

기호	의미	기호	의미
	문서를 읽으십시오!		보호 장갑을 착용하십시오!
	보안경을 착용하십시오!		손을 씻으십시오!
	전원 커넥터를 뽑으십시오!		

2.2 법적 책임

제조업체는 다음으로 인한 손상에 대해 법적 책임을 지지 않습니다:

- 사용 설명서의 미준수
- 용도에 맞지 않는 사용 또는 오용
- 자격이 없는 인력 투입
- 무단 개조
- 기술적 변경
- 허용되지 않은 예비 부품부품 사용

공급 계약에서 협의된 의무, 약관 및 계약 체결 시점에 적용되는 법적 규정이 적용됩니다.

2.3 보증 요구사항

기술 문서의 지시사항을 따르지 않을 경우 보증 요청에서 제외됩니다.

다음 경우는 보증의 대상이 아닙니다:

- 자연스럽게 마모되는 모든 부품. 우유 용기, 우유 전달 부품(우유 시스템이 있는 경우), 실링, 믹서, 추출 장치 및 스테인리스 스틸 바닥 표면 등이 포함됩니다.
- 기후 조건, 화학적, 물리적, 전기화학적 또는 전기적 영향에 기반한 결함.
- 현장의 물 경도가 워터필터 사용을 필요로 함에도 불구하고 워터필터를 사용하지 않은 경우.
- 기계/기기 운반, 설치 및 가동, 조작, 세척 및 유지보수에 관한 규정(예:사용 설명서 및 유지보수 지침)을 준수하지 않아 발생한 결함.
- 제조사 이외의 예비 부품을 사용하거나 운영자 또는 제삼자가 올바르게 설치하거나 부정확하거나 부주의하게 취급하여 발생하는 결함.
- 운영자나 제삼자가 부적절하게 또는 제조사의 동의 없이 기기를 개조하거나 수리한 경우.
- 부적절하거나 용도에 맞지 않게 사용하여 발생한 결함.

2.4 예비 부품 및 고객 서비스

액세서리 및 예비 부품에 관한 정보는 웹 포털 **WMF CoffeeConnect**의 예비 부품 카탈로그에서 확인할 수 있습니다.

서비스 요청이 있는 경우 및 기술 지원이 필요한 경우에는 해당 국가의 서비스 센터에 문의하십시오.

wmf-coffeemachines.com에서 전 세계의 모든 담당 서비스 센터가 기재된 목록을 확인할 수 있습니다.

WMF 서비스는 기기 사용 현장에서 해당 서비스센터를 알 수 없을 경우 대표 센터를 통해 확인할 수 있습니다.

WMF GmbH

WMF 위치 1

73312 Geislingen

독일

서비스센터

전화: +49 7331 257 257

이메일: info@wmf-professional.com

3 안전

전기 기기를 다룰 때에는 안전이 최우선입니다. 이 장에서는 안전한 사용을 보장하고 인명 및 재산 피해를 예방하기 위해 필요한 모든 정보를 제공합니다.

3.1 용도에 맞는 사용

이 기계는 커피 음료, 온수, 유음료 및 인스턴트 음료(토피нг 및 초코)를 다양한 기호에 맞춰 찻잔, 컵, 유리컵 또는 포트에 내리는 용도로 만들어진 제품입니다.

원두 용기에는 커피 원두만, 분말 용기에는 초코 분말만, 그리고 우유 용기에는 유유만, 수동 투입구에는 분쇄 커피만 채워야 합니다.

이 기계는 숙박업소나 요식업소 또는 이와 유사한 장소에서 상업용으로 사용하기에 적합합니다. 커피 머신 운영 중 책임자가 현장에 있다면 커피 머신을 셀프 서비스 장소에 설치해도 됩니다.

기계를 매장이나 사무실 또는 이와 유사한 업무 환경과 호텔, 모텔, 펜션 등에서 사용할 수 있으며 비전문가나 고객이 조작해도 됩니다.

본 기계는 함께 제공된 사용 설명서에 따라 사용해야 합니다. 이 외의 사용은 규정에 맞지 않습니다. 이로 인해 발생하는 피해에 대해서 제조사는 책임을 지지 않습니다.

8세 미만의 어린이나 신체, 감각, 정신적 문제가 있는 사람 또는 기계 사용 경험이나 지식이 없는 사람이 기계를 사용하는 경우, 사전에 안전한 사용 방법과 발생 가능한 각종 위험에 대해 알려주거나 사용 중에 지속적으로 감독해야 합니다. 어린이가 기계로 장난을 해서는 안 됩니다. 지켜보는 사람 없이 어린이가 세척이나 정비 작업을 하면 안 됩니다. 특히 안전 및 위생에 관해 기계에 대한 지식 및 실제 경험이 있는 사람만 세척 및 정비 작업을 실행해야 합니다.

본 기계는 제조사의 **보통거래약관**에 따라 사용해야 합니다. 이 외의 사용은 규정에 맞지 않습니다. 이로 인해 발생하는 피해에 대해서 제조사는 책임을 지지 않습니다.

3.2 예상 가능한 오용

용도에 맞는 사용 이외의 모든 기기 사용은 오용으로 간주되며 위험한 상황을 초래할 수 있습니다. 기기를 부적절하게 취급하면 부상을 입을 수 있습니다.

- ☞ 사용 전 사용 설명서를 꼼꼼하게 읽으십시오.
- ☞ 자격을 갖춘 서비스 기사만 기기 및 추가 장치의 서비스 영역에 접근하도록 허용하십시오.
- ☞ 특히 안전 및 위생에 관해 기계에 대한 지식 및 실제 경험이 있는 사람만 세척 및 사용자 정비 작업을 실행하도록 하십시오.
- ☞ 셀프 서비스 업소 및 일반 업소에서 교육을 받은 사람의 감독 하에 기계를 조작하도록 하여 사용자의 문의에 직원이 응답할 수 있도록 하고 세척 및 정비 조치가 지켜지도록 보장하십시오.
- ☞ 냉장유만 사용하십시오.
- ☞ 원두 용기에는 커피 원두만 채우십시오.
- ☞ 분말 용기에는 자판기용 분말만 채우십시오.
- ☞ 우유 용기에는 우유 또는 우유 대용품만 채우십시오.
- ☞ 수동 투입구에는 분쇄 커피만, 또는 세척 중에는 세척 정제만 채우십시오.

3.3 운영자 의무

운영자는 안전장치의 유지보수 및 점검을 정기적으로 제조사 서비스 센터나 그 위탁업체 또는 기타 공식 서비스 인력에 맡겨야 합니다. 제품 결함에 대해서는 30일 이내에 제조사에 서면으로 이의를 제기해야 합니다! 설치 시 알지 못한 결함의 경우 이 기간은 설치(작업 보고서, 인도 프로토콜) 후 12개월 이내이지만, 공장 출고 후 최대 18개월을 초과하지 못합니다.

안전밸브, 안전온도조절기, 보일러 등 안전 관련 부품이 손상되거나 결함이 있으면 어떤 경우에도 수리해서는 안 되며 반드시 교체해야 합니다.

정비 지침 준수는 운영자의 책임입니다.

3.4 직원 요건



⚠ 경고

자격이 불충분한 경우 부상 위험!

부적절하게 취급하면 심각한 부상 및 물적 손해가 발생할 수 있습니다.

모든 작업은 반드시 관련 자격을 갖춘 직원만 수행해야 합니다.

높은 신뢰성으로 작업을 수행할 것으로 기대되는 사람만 직원으로 허용됩니다. 예를 들어 약물, 알코올 또는 의약품 복용 등으로 반응성에 영향을 받는 사람은 허용되지 않습니다.

직원 선발 시 투입 장소의 연령 및 직업 규정을 준수해야 합니다.

사용 설명서에는 여러 작업 영역에 대해 다음의 자격 요건이 명시되어 있습니다.

내용을 전달받은 사람

내용 전달 시 운영자로부터 맡은 업무 및 부적절한 행동 시 발생 가능한 위험을 교육받은 사람입니다.

전문인력

전문 교육, 지식, 경험 및 모든 관련 규정에 대한 지식을 보유하고 있어서 맡은 작업을 수행하고 발생 가능한 위험을 스스로 인지하여 예방할 수 있는 사람입니다.

서비스 기사

제조사 또는 운영자가 특별히 서비스 작업을 맡긴 교육을 받은 자격 있는 인력입니다.

전문 전기 기사

전문 교육, 지식, 경험 및 모든 관련 표준과 규정에 대한 지식을 보유하고 있어서 전기 설비에서의 작업을 수행하고 발생 가능한 위험을 스스로 인지하여 예방할 수 있는 사람입니다. 전문 전기 기사는 본인이 작업을 수행하는 특수한 투입 장소에 관한 교육을 받았으며, 관련 표준과 규정을 알고 있습니다.

3.5 상주 위험

최대 안전은 제조사가 가장 중요시하는 제품 특성입니다. 안전장치의 효과는 부상 및 건강상 위험을 예방하기 위한 다음 장을 준수하는 경우에만 보장됩니다.



이러한 안전 수칙은 제조사에 요청하거나 웹사이트 또는 Media Pool에서 직접 다운로드 하시면 됩니다.

3.5.1 감전 위험



⚠ 위험

감전으로 인한 사망 위험!



전기 장치를 부적절하게 취급하면 감전될 수 있습니다. 사망 위험이 있습니다.

- ☞ 전기 설비에서의 작업은 반드시 전문 전기 기사가 수행하도록 하십시오.
- ☞ 기기를 보호된 전기 회로에 연결하십시오.
- ☞ 고장 전류 차단기를 통해 커넥터를 연결하십시오.
- ☞ 적용되는 저전압 관련 지침 및/또는 해당 국가나 지역의 안전 규정과 지침을 준수하십시오.
- ☞ 연결부를 지침에 따라 접지하고 감전되지 않도록 하십시오.
- ☞ 전원 전압이 기기 명판의 기재 내역과 일치하는지 확인하십시오.
- ☞ 절대로 전압이 흐르는 부품과 접촉하지 마십시오.
- ☞ 정비 작업을 실행하기 전에 항상 메인 스위치를 끄거나 기기를 전원에서 분리하십시오.
- ☞ 기기의 모든 전극을 전원에서 분리할 수 있는지 확인하십시오. 분리된 연결부는 언제든지 커피 머신 설치 장소에서 보여야 하며 분리된 부분을 잠가 보호해야 합니다.
- ☞ 연결 케이블 교체는 반드시 자격을 갖춘 서비스 기사에게 맡기십시오.

3.5.2 세제로 인한 위험

세제 사용 전에 세제 포장에 적힌 정보를 꼼꼼히 읽으십시오. 안전 데이터시트가 없으면 판매 유통 업체(세제 포장 참조)에 요청하십시오.



⚠ 경고

세제로 인한 중독 위험!



세제를 섭취할 경우 중독될 위험이 있습니다.



☞ 반드시 제조사가 권장하는 세척제만 사용하십시오.



☞ 세제 사용 전 포장에 명기된 정보와 안전 데이터 시트를 꼼꼼하게 읽으십시오. 안전 데이터 시트가 없는 경우 해당 자료를 유통업체에서 요청하십시오.



☞ 세제를 어린이 및 관계자 외 누구의 손에도 닿지 않는 곳에 보관하십시오.

☞ 세제를 맨 손으로 만지거나 섭취하지 마십시오.

☞ 세제를 절대로 다른 화학 물질과 섞지 마십시오.

☞ 세제와 석회 제거제는 반드시 정해진 용도로만 사용하십시오(라벨 참조).

☞ 세제 사용 중 음식을 먹거나 음료를 마시지 마십시오.

☞ 세제 사용 중에는 환기와 통풍이 잘 되도록 해야 합니다.

☞ 세제 사용 중에는 보호 장갑과 보호 안경을 착용하십시오.

☞ 세제 사용 후 즉시 손을 깨끗이 씻으십시오.

응급의료 정보센터

세제 제조사(세제의 라벨 참조)에 해당 국가의 응급 정보 센터(독극물 정보 센터) 전화번호를 문의하십시오.

3.5.3 알러지로 인한 위험



⚠ 주의

첨가제로 인한 건강을 해치는 위험!

첨가제가 있거나 그 잔여물이 있는 음료는 알레르기를 유발할 수 있습니다.

- ☞ 셀프 서비스 사용 시: 기계에 부착된 안내 라벨을 반드시 확인하십시오. 안내 라벨을 통해 알레르기 유발 첨가제가 사용될 수 있음을 알 수 있습니다.
- ☞ 서비스 인력의 사용 시: 직원에게 사용된 첨가제가 알레르기 반응을 일으킬 수 있음을 알려십시오.

3.5.4 세균으로 인한 위험



⚠ 주의

오염된 물로 인한 건강상의 문제!

물을 부적절하게 취급하면 건강에 유해할 수 있습니다.

- ☞ 물에 오염물 또는 세균이 없도록 하십시오.
- ☞ 커피 머신을 순수한 삼투수나 기타 부식성이 강한 물에 연결하지 마십시오.
- ☞ 탄산염 경도는 4 ~ 6 °dKH 및 8 ~ 12 °fKH여야 합니다.
- ☞ 전경도는 항상 탄산염 경도보다 높아야 합니다.
- ☞ 리터당 최대 염소 함량 50mg을 초과하지 마십시오.
- ☞ pH 값은 6.5 ~ 7(pH 중성)이어야 합니다.
- ☞ 식수 탱크(내장 및 외장) 장착 기계: 식수 탱크는 매일 신선한 물로 채우고 채우기 전 반드시 깨끗이 세척하십시오.



⚠ 주의

오염된 커피로 인한 건강상의 문제!

커피를 부적절하게 취급하면 건강에 유해할 수 있습니다.

- ☞ 포장 개봉 전 손상 여부를 확인하십시오.
- ☞ 커피 원두를 일일 수요량 이상 채우지 마십시오.
- ☞ 커피통은 채운 즉시 뚜껑을 닫으십시오.
- ☞ 커피를 물기가 없고 서늘하고 그늘진 장소에 보관합니다.
- ☞ 커피를 세제와 분리하여 보관하십시오.
- ☞ 가장 오랜 된 제품을 먼저 사용하십시오("first-in-first-out").
- ☞ 유통기간 만료 전에 커피를 모두 소비하십시오.
- ☞ 포장을 일단 개봉하면 반드시 잘 닫아서 내용물이 신선하게 유지되고 오염되지 않도록 하십시오.

**⚠ 주의****오염된/부적합한 우유로 인한 건강상의 문제!**

우유를 부적절하게 취급하면 건강에 유해할 수 있습니다.

- ☞ 원유를 사용하지 마십시오.
- ☞ 저온살균유나 초고온살균유만 사용하십시오.
- ☞ 균질유만 사용하십시오.
- ☞ 3°C (37.4°F) ~ 5°C (41°F) 사이 온도의 냉장 우유만 사용하십시오.
- ☞ 우유를 원래 포장에서 바로 사용하십시오.
- ☞ 포장 개봉 전 손상 여부를 확인하십시오.
- ☞ 가장 오래 된 제품을 먼저 사용하십시오("first-in-first-out").
- ☞ 우유 취급 시 보호 장갑을 착용하십시오.
- ☞ 포장을 일단 개봉하면 반드시 잘 닫아서 내용물이 신선하게 유지되고 오염되지 않도록 하십시오.
- ☞ 유통기간 만료 전에 우유를 모두 소비하십시오.
- ☞ 우유는 건조하고 어두운 곳에 최대 온도 7°C (44.6°F)에서 보관하십시오.
- ☞ 우유를 세제와 분리하여 보관하십시오.
- ☞ 내부 우유 시스템과 냉각장치가 있는 기계의 경우: 우유를 일일 수요량 이상 채우지 마십시오.
- ☞ 우유를 절대 보충하지 마십시오. 채우기 전에 항상 용기를 깨끗이 세척하십시오.
- ☞ 우유를 채우고 즉시 우유 용기 뚜껑과 냉각장치(내장 및 외장)를 닫으십시오.

**⚠ 주의****오염된 자동 모드 분말로 인한 건강상의 문제!**

자판기용 분말을 부적절하게 취급하면 건강에 유해할 수 있습니다.

- ☞ 포장 개봉 전 손상 여부를 확인하십시오.
- ☞ 분말을 하루에 필요한 양 이상 채우지 마십시오.
- ☞ 분말을 채우고 즉시 분말 뚜껑을 닫으십시오.
- ☞ 분말을 물기가 없고 서늘하고 그늘진 장소에 보관합니다.
- ☞ 분말을 세제와 분리하여 보관하십시오.
- ☞ 가장 오래 된 제품을 먼저 사용하십시오("first-in-first-out").
- ☞ 유통기간 만료 전에 분말을 모두 소비하십시오.
- ☞ 포장을 일단 개봉하면 반드시 잘 닫아서 내용물이 신선하게 유지되고 오염되지 않도록 하십시오.

3.5.5 열로 인한 위험**⚠ 주의****뜨거운 액체로 인한 화상 위험!**

음료와 온수, 스팀이 나오는 구역에서는 화상을 입을 위험이 있습니다.

- ☞ 음료 추출 중 또는 세척 중에는 절대로 배출구 아래에 손을 대지 마십시오.
- ☞ 세척 전에는 항상 조작 패널을 잠금 의도치 않은 조작을 방지하십시오.



⚠ 주의

표면이 뜨겁습니다!

배출구와 추출 장치가 뜨거울 수 있습니다.

- ☞ 기계의 뜨거운 부품을 절대 만지지 마십시오.
- ☞ 음료 배출구에 손을 댈 때는 반드시 지정된 위치만 이용하십시오.
- ☞ 추출 장치를 세척하려면 반드시 기계가 식을 때까지 기다리십시오.

3.5.6 기계 장치로 인한 위험



⚠ 주의

움직이는 구성품으로 인한 끼임 위험!

음료 배출구 및 조작 패널은 수동으로 움직일 수 있습니다. 작동 중에는 분쇄기 및 추출 장치가 움직입니다. 움직이는 구성품을 취급할 때는 끼임 위험이 있습니다.

- ☞ 음료 배출구에 손을 댈 때는 반드시 지정된 손잡이만 사용하십시오.
- ☞ 조작 패널은 항상 양손으로 위 또는 아래로 미십시오.
- ☞ 커피 머신이 켜져 있는 상태에서는 절대로 원두 용기나 추출 장치의 구멍에 손을 대지 마십시오.



⚠ 주의

머리카락 빨림으로 인한 부상 위험



특히 길이가 긴 머리카락은 분쇄기 헤드에 끼거나 기계로 빨려들어갈 위험이 있습니다.

- ☞ 분쇄기를 열기 전에 반드시 헤어네트를 이용해서 머리를 정리하십시오.

3.5.7 물적 손해 위험



지침

기계의 부적절한 취급으로 인한 기기 손상!

기계를 부적절하게 취급하면 기계가 손상되거나 오염될 수 있습니다.

- ☞ 탄산염 경도가 6°dKH 이상인 물을 사용할 때는 미리 석회 필터를 장착해야 합니다. 그렇지 않으면 석회 침전으로 기계가 손상될 수 있습니다.
- ☞ 장기간 가동하지 않다가(휴가철 등) 다시 가동하려면 먼저 기계를 세척하십시오.
- ☞ 기계를 날씨 영향(서리, 습기 등)으로부터 보호하십시오.
- ☞ 장애 발생 시 사용 설명서의 관련 정보에 유의하고 필요시 전문 서비스 기사를 부르십시오.
- ☞ 순정 예비 부품만을 사용하십시오.
- ☞ 육안으로 확인할 수 있는 손상과 누출이 있으면 이를 즉시 서비스 센터에 알려 해당 부품을 교체 또는 수리하십시오.
- ☞ 절대로 기계에 물을 뿌리거나 스팀 세척기로 세척하지 마십시오.
- ☞ 물 분사기가 사용될 수 있는 표면에 기계를 설치하지 마십시오.
- ☞ 캐러멜 커피(아로마 커피)를 사용하는 경우 추출 장치를 매일 두 번 세척하십시오.
- ☞ 원두 용기에는 커피 원두만, 분말 용기에는 자판기용 분말만, 우유 용기에는 우유만 그리고 수동 투입구에는 분쇄 커피만 (또는 세척 중에는 세척 정제만) 채워야 합니다.
- ☞ 동결 건조 커피는 절대 사용하지 마십시오. 동결 건조된 원두 분말은 추출기에 달라 붙습니다.
- ☞ 10 °C 이하 온도에서 기계 및/또는 부속 장치를 운반할 때는 기계 및/또는 부속 장치를 세 시간 동안 실온에 둔 다음에 전원에 연결해서 켜야 합니다. 그렇지 않을 경우 응결수로 인해 단락이 발생하거나 전기 구성품이 손상될 위험이 있습니다.
- ☞ 항상 커피 머신과 함께 제공된 새로운 호스 세트(급수/오수 호스)를 사용하십시오. 오래된 호스는 절대 사용하지 마십시오.

4 기술 지원

본 장에서는 기술 사양에 대한 상세 정보와 주요 특징(예: 성능, 연결 값 등)을 제공합니다.

4.1 음료 종류 및 성능

커피 머신 사양 및 옵션에 따라 다음과 같은 음료를 만들 수 있습니다:

시간당 최대 음료 추출	
에스프레소 35 - 60 ml	약 105잔
커피 120 ml	약 75잔

사용 가능한 음료	기본형	옵션
에스프레소	x	
커피	x	
커피 / 카페 크림	x	
소형 포트 (250 ml) ^{ZW}	x	
포트 (500 ml) ^{ZW}	x	
아메리카노 ^{AC, ZW}	x	
아이스 아메리카노 ^{**, **, AC, ZW}		x
밀크 커피(헬 라이트/다크) ^{*, **}		x
카푸치노 ^{*, **}		x
라떼 마키아토 ^{*, **}		x
에스프레소 마키아토 ^{*, **}		x
초키아토 ^{***}		x
핫 초콜릿 ^{***}		x
플랫 화이트 [*]		x
뜨거운 우유 [*]		x
뜨거운 우유 거품 [*]		x
온수/외장 온수		x
분말 음료/인스턴트 음료		x
스프리트/커피		-

권장 기계 장비:

* 신선한 우유 사용

*** 초코 사용

ZW 보충수

** 신선한 우유 또는 토핑(우유 분말) 사용

AC 추출 가속기

4.2 기계 데이터

압력	스팀 보일러	온수 보일러
측정 압력	0.5 MPa(725 psi)	1.6 MPa(232 psi)

용량

물탱크 용량	약 4 l
커피 원두 용기 용량	약 550 g, 옵션 확장 시 약 1100 g*
분말 용기 용량	약 450 g, 옵션 확장 시 약 1250 g**
찌꺼기 용기 용량	약 30개의 커피 케이크

* 충전량은 커피 원두 크기에 따라 달라집니다.

** 옵션 분말 용기 사용 시만 가능. 충전량은 사용되는 분말에 따라 달라집니다.

조명

LED class 1

보호 등급

IP X0

외부 치수

기계 폭	325 mm
디스플레이/원두 용기 포함, 기본형	473 mm
용기 확장 포함 높이	555 mm
깊이	571 mm

중량

순중량	24–28 kg(사양에 따라 다름)
-----	---------------------

음압

상시소음레벨	< 70 dB(A)*
--------	-------------

* 작업자가 근무하는 작업장의 A로 평가된 음압 레벨(느림)과 Lpa(임펄스)는 모든 작동 모드에서 70 dB (A) 이하입니다.

4.3 현장 전원 커넥터

기계는 50Hz 전원 공급 장치와 60Hz 전원 공급 장치 모두로 작동 가능합니다.

연결값	
전원	1L, N, PE
전원	220 - 240 V
주파수	50/60 Hz
전력	1900 – 2300 W
현장 퓨즈	10 – 13 A*
연결 케이블 단면	3 x 1 mm ²

* 건물 퓨즈가 32 A를 초과해서는 안됩니다.

4.4 모뎀 정보

기계는 WLAN 및 WWAN용 모뎀을 장착할 수 있습니다.

무선 표준	주파수 대역	최대 송신 출력
LTE FDD	B1, B3, B5, B7, B8, B20	23 dBm +/-2 dB
WCDMA	B1, B5, B8	24 dBm +1/-3 dB
GSM	B3, B8	33 dBm +/-2 dB

WWAN(모바일 통신)은 기계 출고 상태에서는 켜져 있습니다.

무선 표준	주파수 대역	최대 송신 출력
WLAN	2.4 GHz	20 dBm

WLAN은 기계 출고 상태에서는 꺼져 있습니다.

WLAN과 WWAN 모두 켜기/끄기 상태는 서비스 메뉴에서 확장 권한을 가진 서비스 기술자가 변경할 수 있습니다.

4.5 물 연결 값

기계는 기본적으로 물탱크와 함께 출고됩니다. 옵션으로 고정 수도 연결을 장착할 수 있습니다. 이 경우 다음 연결 값이 적용됩니다:

압력 및 온도	
수압	최소 0.2 MPa(29.01 psi)
	최고 0.6 MPa(87.02 psi)
급수 온도	최고 35 °C(95 °F)

수질	
최고 염소 함량	최대 허용 염소 함량은 해당 국가의 규정에 유의하십시오.
탄산염 경도(독일)	최소 4°dKH 최대 5°dKH(탄산염 강도가 이를 초과할 경우 워터필터를 장착해야 합니다.)
총 경도	> 탄산염 경도

4.6 주변 조건

설치 장소에는 다음 기후 조건이 적용됩니다:

설치 조건

주변 온도	최소 +5 °C(41 °F)
	최대 +35 °C(95 °F)
상대 습도	최대 80 %rF
해수면 위 높이	최대 < 2000m(6562ft)

기계 또는 기기는 실내에서만 사용하도록 설계되었습니다. 기계 또는 기기를 실외에서 사용하지 말고 절대로 날씨의 영향(비, 눈, 서리)을 받지 않도록 하십시오.

5 적합성 정보

본 장에서는 전기 장치의 관련 규정, 지침 및 법령 준수 정보를 제공합니다.

5.1 제조사 주소

제조사	문서 책임자
WMF GmbH	WMF GmbH
WMF 위치 1	GBU PCM R&D 이사
73312 Geislingen/Steige	WMF 위치 1
독일	73312 Geislingen/Steige
+49 7331 257 257	독일
info@wmf-professional.com	
wmf-coffeemachines.com	

5.2 법규 및 규정 준수

이 기계 또는 기기는 독일 식품, 소비재, 사료 법(LFGB), 독일 소비재 조례(BedGgstV), 최신 버전의 규정(EU) No.10/2011 및 규정(EU) No.1935/2004의 요구사항을 충족합니다.

기기에 사용된 각종 재료나 원재료는 소비재 조례와 규정(EU) No.10/2011에 부합합니다.

유럽연합 이외의 국가에서는 각 국가별 적용 규정이 적용됩니다.

용도에 맞게 사용할 경우 이 기계 또는 기기는 건강에 해로운 위험이나 기타 허용되지 않는 위험을 유발하지 않습니다.

당사는 규정(EG) Nr. 1935/2004에 의거한 제품 추적 가능성과 규정(EG) Nr. 2023/2006에 의거한 우수 제조 기준에 따른 제조를 보증합니다.

적용 표준

적용 표준은 기계에 첨부된 적합성 선언서에서 확인할 수 있습니다.

6 제품 설명

본 장에서는 주요 구성 요소, 특징, 기능 및 장비 옵션 개요를 제공합니다. 제품 기능을 이해하는 것이 최적의 안전 운용의 전제 조건입니다.

6.1 기계 개요

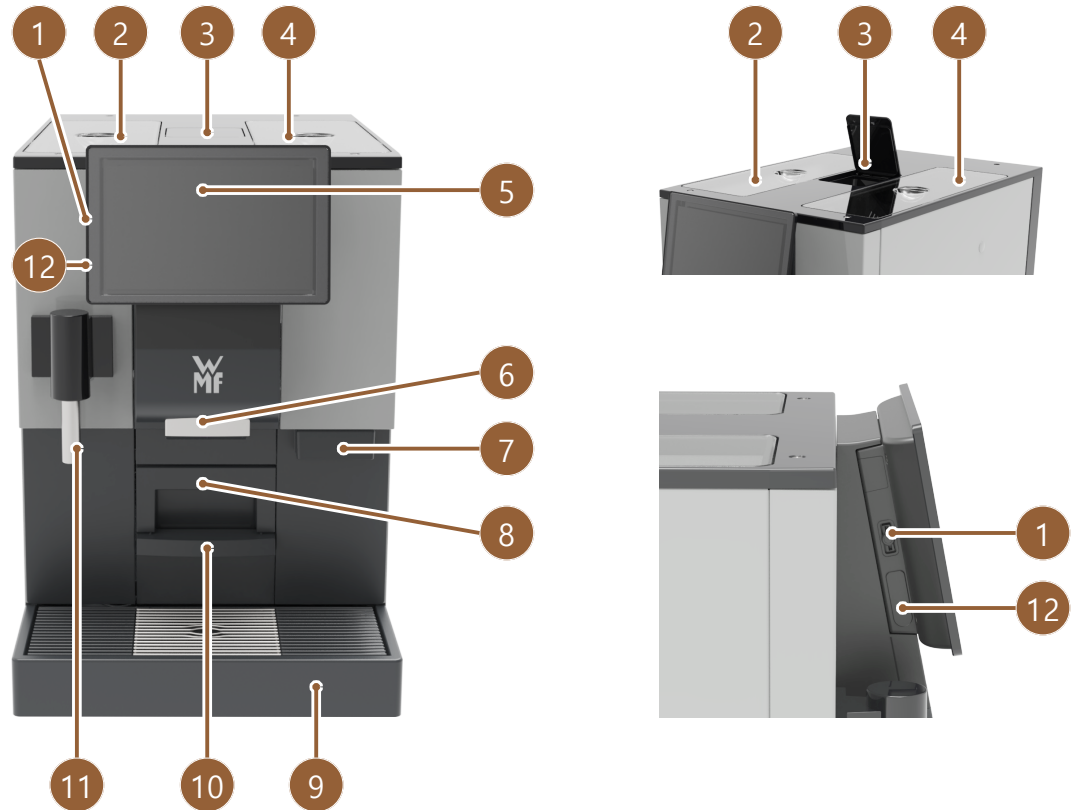


그림 1: Peak 50 기계 개요

1 전원 스위치	2 원두용기
3 수동 투입구/정제 투입구	4 두 번째 원두 용기 또는 분말 용기(예: 초코, 토핑, 옵션 이중 분말 용기)
5 음료 선택 및 설정용 터치 디스플레이	6 음료 추출구(커피, 우유, 초콜릿)
7 물탱크	8 접이식 컵 받침대
9 분리 가능한 드립 트레이 및 드립 그리드	10 분리 가능한 찌꺼기 용기
11 온수 추출구	12 USB 커넥터

디스플레이 개요

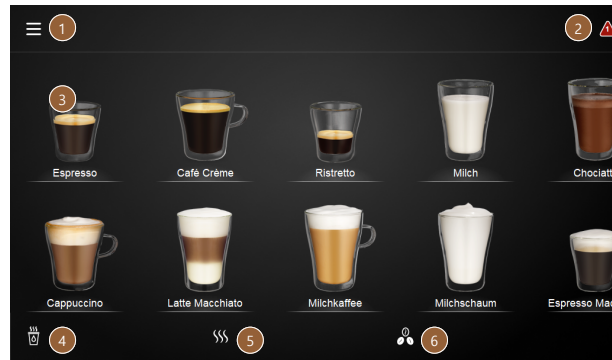


그림 2: Peak 50 디스플레이 개요

1 메뉴 버튼(메인 메뉴 열기).

2 알람용 아이콘 및 버튼

3 음료 버튼

4 온수 출수 버튼

5 온수 세척 버튼

6 바리스타 버튼

6.2 원두 용기 및 분말 용기



그림 3: 원두 용기 및 분말 용기

원두 용기는 기계 왼쪽에 위치합니다. 분말 용기는 기계 오른쪽에 위치합니다. 두 용기 모두 위쪽에서 열 수 있습니다.

용기는 위로 들어 올려 기계에서 분리할 수 있습니다.

파우더 시스템을 사용하면 초코 파우더 및/또는 토핑 파우더를 사용할 수 있습니다. 기계에는 자판기용 분말 및 물을 음료 배출 전 혼합하는 혼합 용기가 있습니다.

분말 시스템은 옵션으로 이중 분말 시스템으로 구성할 수 있습니다.

6.3 수동 투입구

수동 투입구는 기계 상단 중앙에 위치합니다.



그림 4: 수동 투입구가 열려 있는 상태

수동 투입구를 통해 원두 분말(예: 디카페인 커피)을 투입할 수 있습니다. 원두 분말은 기계에 의해 직접 처리됩니다. 원두 분말은 원두 용기를 거치지 않고 별도의 개구부를 통해 바로 기계 내부로 향합니다.

수동 투입구는 세척용 정제 투입에 사용됩니다.

6.4 온수 추출구



그림 5: 온수 추출구

기계에는 별도의 온수 출구가 기본 사양으로 장착되어 있습니다.

온수 출구는 음료 배출구 왼쪽에 위치합니다.

6.5 컵 받침대

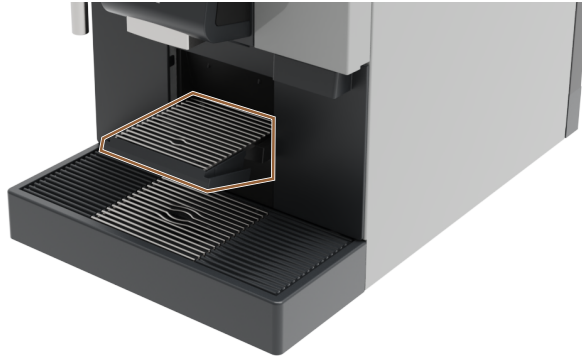


그림 6: 펼쳐진 컵 받침대

기계에는 접이식 컵 받침대가 장착되어 있습니다. 이를 통해 작은 컵 사용 시 음료 추출구와의 거리를 줄일 수 있습니다.

컵 받침대 펼침 시 최대 높이는 99 mm(3.90")입니다.

컵 받침대 접힘 시 최대 높이는 174 mm(6.85")입니다.

6.6 드립 트레이



그림 7: 드립 트레이

드립 트레이에는 흘린 음료, 세척 시 떨어지는 액체 및 물이 모입니다. 드립 트레이에는 센서가 있으며 이 센서는 드립 트레이를 비워야 할 때 이를 알립니다. 드립 트레이 센서를 통해 트레이 장착 여부를 감지합니다.

드립 트레이 센서는 드립 트레이 오른쪽 아래에 위치합니다.

드립 트레이는 다음 버전으로 제공됩니다:

- 오수 배출용 개구부 없음
- 오수 배출용 개구부 있음(후속 장착 가능 옵션)

오수 배출용 개구부 있음: 드립 트레이는 설치 시 외장 오수 탱크로 연결되거나 오수 연결부에 직접 연결되어 있는 오수 호스와 연결되어야 합니다.

6.7 찌꺼기 용기

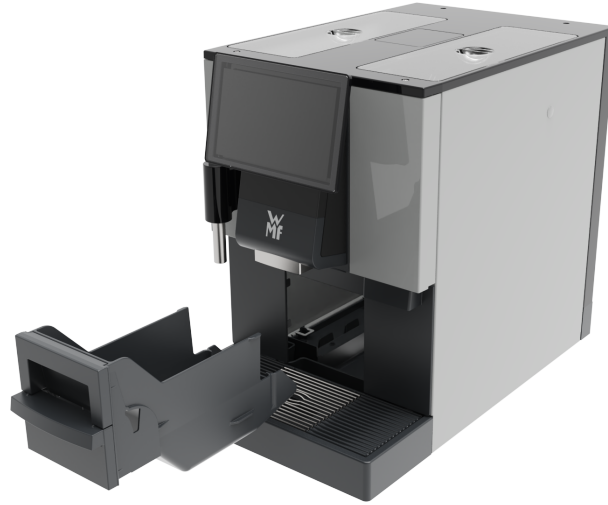


그림 8: 찌꺼기 용기 열림 상태

커피 찌꺼기는 찌꺼기 용기에 모입니다.
찌꺼기 용기는 기계 전면에서 분리하고 비울 수 있습니다.

6.8 전원 스위치

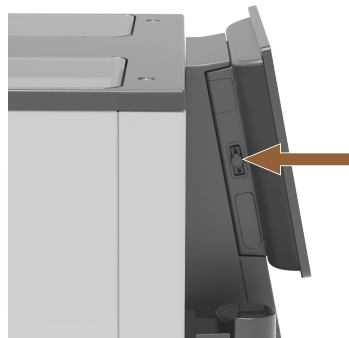


그림 9: 스위치 위치

디스플레이 왼쪽에 전원 스위치가 있습니다.
전원 스위치를 짧게 눌러 전원을 켭니다. 전원 스위치를 다시 짧게 눌러 전원을 끕니다.

6.9 추가 설치 가능한 옵션 사양

다음은 기계에 사후 장착이 가능한 모든 옵션 사양입니다.

6.9.1 기계 하단 찌꺼기 거름 장치

이 커피 머신에는 언더카운터 찌꺼기 용기를 옵션으로 장착할 수 있습니다.

찌꺼기 용기와 기계 바닥에는 카운터 아래로 연결되는 구멍이 있습니다. 커피 찌꺼기는 카운터 아래의 대형 용기에 수집됩니다.

카운터 하단 찌꺼기 수거함을 이용하면 커피 찌꺼기 덩이 수집 용량이 늘어나게 됩니다.

6.9.2 고정 수도 연결

추가 키트를 사용하면 기계를 식수 및 오수용 고정 수도에 연결할 수 있습니다.



지침

고정 수도 연결 시, 물탱크는 반드시 기계 전원이 꺼져 있을 때만 분리할 수 있습니다.

7 운반

본 장에서는 이사 또는 서비스 작업 시 기계를 안전하고 올바르게 운송하는 방법에 대한 정보를 제공합니다.

7.1 공급범위 및 부속품

커피 추출구, 우유 추출구, 초코 추출구, 우유 스팀봉

개수	품목 번호	명칭	제품 버전
1개	33.4055.0000	커피 추출구 덮개	모든
1개	33.4054.8000	더블컵용 커피 추출구	모든
1개	33.4054.0000	초코 믹서 추출구(호스)	분말 용기
1개	33.2914.9000	우유 스팀봉	기본 우유
1개	33.4136.8000	우유 스팀봉 세척용 브러시	기본 우유

커피 찌꺼기 용기

개수	품목 번호	명칭	제품 버전
1개	33.2915.2000	찌꺼기 용기	모든
1개	33.2916.2000	찌꺼기 용기(작업대 설치용)	작업대 찌꺼기 수거함
1개	33.2633.9000	찌꺼기 용기 슬라이딩 부품	작업대 찌꺼기 수거함

고정 수도 연결, 배수

개수	품목 번호	명칭	제품 버전
1개	03.1398.6001	고정 수도 키트	고정 수도
2미터	33.0048.6200	배수 호스	고정 수도

부속품, 도구

개수	품목 번호	명칭	제품 버전
1미터	33.0048.4100	우유 호스	기본 우유
1개	33.4089.5000	우유 연결부	기본 우유
1개	33.4073.5000	Click + Clean 호스 어댑터	기본 우유
1개	33.4089.7100	흡입 챔버 초록색	기본 우유
1개	33.4089.7000	흡입 챔버 주황색	기본 우유
1개	33.4054.1000	거품기	기본 우유
1개	33.7006.5190	O링(마찰 피스톤) 16 g	16 g 추출 유닛
1개	33.7010.1509	O링(마찰 피스톤) 24 g	24 g 추출 유닛
1개	33.7007.1261	멀티툴	모든

원두 용기, 제품 용기

개수	품목 번호	명칭	제품 버전
1개	33.4051.0000	원두 용기 뚜껑	모든
1개	33.4051.0000	분말 용기 뚜껑	초코
1개	33.2916.5000	뒷개 없는 분말 용기	모든

추출 유닛

개수	품목 번호	명칭	제품 버전
1개	33.2893.0399	추출장치 16 g	16 g 추출 유닛
1개		추출장치 24 g	24 g 추출 유닛
1개	33.0394.4100	O링(물 유입구)	모든
1개	33.0398.4000	O링(커피 추출구)	모든

드립 트레이

개수	품목 번호	명칭	제품 버전
1개	33.4051.1200	드립 트레이	모든

물탱크

개수	품목 번호	명칭	제품 버전
1개	33.4057.9000	물탱크	모든
1개	33.4059.1000	물탱크 뒷개	모든
1개	33.0396.1000	O링(물탱크)	모든

석회 필터, 수질 필터

개수	품목 번호	명칭	제품 버전
1개	03.9333.0001	수질 필터(전체 세트)	고정 수도
1개	33.2426.5000	수질 필터 교체 카트리리지	고정 수도
1개	33.2327.1000	교체용 카트리리지 200용 어댑터	물탱크
1팩	33.2332.2000	교체용 카트리리지, 필터 200(4개 입)	물탱크

문서, 사용 설명서

개수	품목 번호	명칭	제품 버전
1개		WMF Peak 50 사용 설명서	모든

관리 프로그램

개수	품목 번호	명칭	제품 버전
1병	33.4102.5000	우유 거품기 전용 세정제	모든
2병	33.7006.2869	액체 석회 제거제	모든
1팩	33.4102.4000	전용 정제형 세제(10개)	모든
1통	33.4550.0000	전용 정제형 세제	모든

개수	품목 번호	명칭	제품 버전
1개	33.0350.0000	관용 청소 브러시	모든
1개	33.2408.0000	청소 브러시	모든
튜브 1개	33.2179.9000	O링용 Molykote 윤활유	모든
1개	33.2593.6000	세척 용기	모든

추가 정보 각 품목 번호 관련 사항: 기계 부품 카탈로그 참조

7.2 운반 조건



⚠ 경고

자력이 불충분한 경우 부상 위험!

부적절하게 취급하면 심각한 부상 및 물적 손해가 발생할 수 있습니다.
다음 작업은 반드시 전문 직원만 수행해야 합니다.



⚠ 경고

무거운 기계로 인한 건강상의 문제 주의!

이 기계의 중량은 한 사람이 단독으로 들어 올리거나 운반하기에 허용된 하중을 초과합니다. 기계를 한 사람이 혼자 들어 올리거나 운반하면 신체적 부담이나 부상이 발생할 수 있습니다.

- ☞ 기계를 혼자 들어 올리거나 운반하지 마십시오.
- ☞ 기계는 반드시 두 사람이 들어 올리거나 운반하십시오.



⚠ 주의

운반 시 부상 위험!

기계를 부적절하게 운반할 경우 부상을 초래할 수 있습니다.
☞ 해당 지역의 보건 및 안전 관련 일반 규정을 준수하십시오.



⚠ 주의

기울어지는 기계로 인한 부상 위험!

기계를 부적절하게 들어 올리면 기울어질 수 있습니다. 기계가 기울어지거나 떨어지면 부상을 입을 수 있습니다.

- ☞ 기계를 혼자 들어 올리지 마십시오.
- ☞ 기계는 반드시 두 사람이 들어 올리십시오.



지침

부적절한 운반으로 인한 기기 손상!

기계의 위치를 변경할 때 부적절한 운반으로 인해 기계가 손상될 수 있습니다.

- ☞ 기계를 카트로 운반하십시오.
- ☞ 기계를 카트에 고정하고 카트를 당기십시오.

- ☞ 설치 위치를 변경하기 전에 식수 공급, 전원, 오수 배출 연결을 분리하십시오.
- ☞ 새 설치 위치에는 장애물이나 평탄하지 않은 곳이 없는지 확인하십시오.

8 설치 및 가동



⚠ 경고

자력이 불충분한 경우 부상 위험!

부적절하게 취급하면 심각한 부상 및 물적 손해가 발생할 수 있습니다.
다음 작업은 반드시 서비스 직원만 수행해야 합니다.



⚠ 경고

무거운 기계로 인한 건강상의 문제 주의!

이 기계의 중량은 한 사람이 단독으로 들어 올리거나 운반하기에 허용된 하중을 초과합니다. 기계를 한 사람이 혼자 들어 올리거나 운반하면 신체적 부담이나 부상이 발생할 수 있습니다.

- ☞ 기계를 혼자 들어 올리거나 운반하지 마십시오.
- ☞ 기계는 반드시 두 사람이 들어 올리거나 운반하십시오.



⚠ 주의

기울어지는 기계로 인한 부상 위험!

기계를 부적절하게 들어 올리면 기울어질 수 있습니다. 기계가 기울어지거나 떨어지면 부상을 입을 수 있습니다.

- ☞ 기계를 혼자 들어 올리지 마십시오.
- ☞ 기계는 반드시 두 사람이 들어 올리십시오.

기계 운영자는 연결(전기, 급수, 오수)을 위한 현장 준비 작업을 의뢰해야 합니다. 이러한 준비 작업은 일반 규정, 해당 국가나 해당 지역의 규정에 따라 전문 기술자가 담당해야 합니다.

식수 및 오수의 상수도 연결 설치하는 반드시 전문 인력 또는 제조사 서비스가 수행해야 합니다.

제조사 또는 서비스 센터의 서비스 기술자는 미리 설비된 시설에 기계를 연결하는 작업만 책임집니다. 귀하는 건물측 설치 작업을 수행하지 않으며 이러한 작업에 대한 책임도 지지 않습니다.

8.1 포장 풀기



⚠ 주의

포장재로 인한 베임 및 눈 부상!



모서리가 날카로운 포장재로 인해 부상을 입을 수 있습니다. 포장 끈을 자를 때 눈에 부상을 입을 수 있습니다.



- ☞ 포장을 풀 때 장갑과 보안경을 착용하십시오.

8.1.1 기계 포장 풀기

- ☞ 기계를 포장에서 꺼내십시오.
- ☞ 부속품 상자에서 함께 제공되는 부속품을 꺼냅니다.
- ☞ 나머지 포장 내용물에서 함께 제공되는 부속품이 모두 동봉되어 있는지 점검합니다.
- ☞ 제품이 완전하며 손상되지 않았는지 확인하십시오.

- ☞ 손상이 의심될 경우 기계를 가동하지 말고 서비스 센터에 문의하십시오.
- ☞ 반송할 경우에 대비하여 원래의 포장재를 보관하십시오.

8.1.2 부속품 포장 풀기

박스 안의 포장재에는 부속품이 포함되어 있습니다.

- ☞ 버리지 마십시오.

물탱크와 찌꺼기 용기에는 예비 부품이 포함되어 있습니다.

- ☞ 가동 전 예비 부품을 꺼내십시오.
- ☞ 찌꺼기 용기와 물탱크를 깨끗이 행구십시오.

옵션인 이중 분말 용기는 별도 포장으로 배송됩니다. 기계에 해당 옵션이 장착된 경우, 가동 전 이중 분말 용기를 반드시 설치해야 합니다. 용기 미장착 상태에서의 가동은 허용되지 않습니다.

다음도 참고하십시오

- 기술 제원 [▶ 18]
- 보증 요구사항 [▶ 9]
- 공급범위 및 부속품 [▶ 29]

8.2 설치

기계를 설치할 장소에는 다음 조건이 적용됩니다:

- 기계는 실외에서 사용해서는 안 됩니다.
- 설치면은 안정적이고 수평하며, 평평하여 기계의 무게로 인해 설치면이 변형되지 않아야 합니다.
- 설치 표면은 내수성 및 내열성이 있어야 합니다.
- 기계를 뜨거운 표면이나 열원 가까이에 설치하지 마십시오.
- 물 호스나 스팀 분사장치, 스팀 세척장치나 이와 유사한 장치로 세척하는 바닥 위에 기계를 설치하면 안 됩니다.
- 기계는 물 튀김으로부터 보호되도록 설치해야 합니다.
- 기계를 설치할 때는 언제든지 교육받은 인력이 감독할 수 있어야 합니다.
- 필요한 전원 커넥터를 현장의 설치 도면에 따라 최대 100 cm (39.4")까지 기계의 설치 장소로 끌어옵니다.
- 설치 지역의 주방 용구 관련 현행 규정을 준수합니다.
- 정비 작업과 조작을 위한 여유 공간을 준수해야 합니다:
 - 커피 원두 또는 분말을 채우기 위해 충분한 위쪽 공간을 확보합니다(20 cm (7.87") 권장).
 - 공기가 충분히 순환될 수 있도록 기기의 뒷면과 벽 사이에는 최소 5cm(1.97") 간격을 두어야 합니다.
 - 기계의 커넥터를 테이블 아래쪽을 통해서 연결해야 할 경우, 카운터 하단에서 활용 가능한 공간이 제한될 수 있으므로 전기선에 필요한 공간에 유의해야 합니다.
 - 워터필터 장착 시: 워터필터 사용 설명서를 참조하십시오.

8.3 설치 전제 조건

기계를 해당 국가, 지역의 전기 및 위생 관련 현행 규정을 준수하여 설치해야 합니다. 충분한 역류 방지 조치도 취해야 합니다.

기계 측의 모든 연결은 즉시 작동 가능하도록 배송됩니다.

다음과 같은 설치측 연결이 필요합니다:

전기

- 네트워크 플러그용 전원 콘센트
 - 제품 모델 라벨은 최대 필요 퓨즈에 대한 정보를 제공합니다.
 - 제품 모델 라벨은 최소 필요 도체 단면적에 대한 정보를 제공합니다.

물

- 3/8 인치 수도 연결 또는 외장 식수 탱크 연결
- 외장 오수 배출 호스 Ø 20 mm용 사이펀 또는 외장 오수 탱크

추가 장치

- 기계의 추가 장치와의 통신을 위한 옵션 인터페이스
- ☞ 기기 뒤쪽에 접근하기 쉽도록 받침대에서 약 5cm (2") 위쪽에 기기를 놓으십시오.
- ☞ 설치 측에서 연결을 준비합니다.

다음도 참고하십시오

☞ 설치 [▶ 33]

8.4 전기 연결하기



⚠ 위험

감전으로 인한 사망 위험!

기계 연결 시 감전으로 인한 사망 위험이 있습니다.

- ☞ 위상은 제품 모델 라벨에 기재된 암페어값으로 보호되어야 합니다.
- ☞ 기기의 모든 전극을 전원에서 분리할 수 있는지 확인하십시오.
- ☞ 설치된 전기 시설이 각 국가의 규정에 따라 시공되었는지 확인하십시오.
- ☞ 고장 전류 차단기를 통해 커넥터를 연결하십시오.
- ☞ 손상된 원결 케이블을 사용하여 기기를 절대로 작동하지 마십시오. 연결 케이블이나 플러그에 결함이 있으면 즉시 전문 서비스 기사가 교체하도록 해야 합니다.
- ☞ 제조사에서는 연장 케이블을 사용을 권장하지 않습니다. 그럼에도 연장 케이블을 사용하게 되는 경우에는(최소 단면적: 1.5 mm² / 14 AWG), 케이블 제조사의 자료(사용 설명서)와 설치 지역의 규정을 준수하십시오.
- ☞ 연결 케이블을 배선할 때는 아무도 케이블에 걸려 넘어지지 않도록 해야 합니다. 케이블을 모통이나 날카로운 모서리 위로 당기지 말고 공중에 매달리지 않도록 하십시오. 케이블을 뜨거운 물체에 닿지 않도록 하고, 오일이나 부식성 세제로부터 보호해야 합니다.
- ☞ 전원 케이블을 잡고 커피 머신을 들어 올리거나 당기지 마십시오. 절대로 연결 케이블을 잡고 소켓에서 플러그를 뽑지 마십시오.
- ☞ 절대로 젖은 손으로 케이블이나 플러그를 잡지 마십시오. 어떤 경우에도 젖은 플러그를 소켓에 끼우지 마십시오.

**⚠ 위험****결함이 있거나 순정이 아닌 연결 케이블로 인한 사망 위험!**

연결 케이블에 결함이 있거나 순정 연결 케이블을 사용하지 않을 경우 감전이나 화재의 위험이 있습니다.

- ☞ 정품 연결 케이블만 사용하십시오. 국가별 순정 연결 케이블은 서비스 센터에서 구입할 수 있습니다.
- ☞ 양쪽에 플러그가 있는 연결 케이블은 직접 교체해도 됩니다.
- ☞ 고정 연결식 연결 케이블은 서비스 기술자가 교체해야 합니다.

**⚠ 경고****자력이 불충분한 경우 부상 위험!**

부적절하게 취급하면 심각한 부상 및 물적 손해가 발생할 수 있습니다.

다음 작업은 반드시 전문 전기 기사만 수행해야 합니다.

전기 연결은 국가마다 정해진 규정에 따라야 합니다. 제품 모델 라벨에 기재된 전압과 설치 장소의 전원 전압이 서로 일치해야 합니다. 전원 소켓과 전원 스위치는 설치 현장의 운영자가 접근할 수 있어야 합니다.

☞ 전원 연결을 수행하십시오.

고객 측 전기 시설은 IEC 364(DIN VDE 0100) 기준에 맞게 설비되어 있어야 합니다. 안전성을 높이려면, 기기에 정격 누설전류가 30mA(EN 61008)인 누전 차단기를 연결해야 합니다. B 유형의 누전 차단기는 평류 직류 누전에도 확실하게 반응합니다. 이로써 높은 안전성이 보장됩니다.

다음도 참고하십시오

- ▣ 제품 설명 [▶ 23]
- ▣ 기술 제원 [▶ 18]

8.5 물 연결하기

**⚠ 주의****오염된 물로 인한 건강상의 문제!**

물을 부적절하게 취급하면 건강에 유해할 수 있습니다.

- ☞ 물에 오염물 또는 세균이 없도록 하십시오.
- ☞ 커피 머신을 순수한 삼투수나 기타 부식성이 강한 물에 연결하지 마십시오.
- ☞ 탄산염 경도는 4 ~ 6 °dKH 및 8 ~ 12 °fKH여야 합니다.
- ☞ 전경도는 항상 탄산염 정도보다 높아야 합니다.
- ☞ 리터당 최대 염소 함량 50mg을 초과하지 마십시오.
- ☞ pH 값은 6.5 ~ 7(pH 중성)이어야 합니다.
- ☞ 식수 탱크(내장 및 외장) 장착 기계: 식수 탱크는 매일 신선한 물로 채우고 채우기 전 반드시 깨끗이 세척하십시오.



지침

나쁜 수질로 인한 기기 손상!

오염된 물이나 잘못된 수질은 기계에 손상을 줄 수 있습니다.

- ☞ 권장 수질을 확인하고, 필요 시 수질을 개선하십시오.
- ☞ 물에는 오물이 없어야 하며 염소 함량은 지역 규정에서 허용하는 최대치를 초과하지 않아야 합니다.
- ☞ 기계를 순수한 삼투수나 기타 부식성이 강한 물에 연결하지 마십시오.
- ☞ 탄산염 경도가 4 ~ 6 °dKH(독일 탄산염 경도 기준) 또는 8 ~ 12 °fKH(프랑스 탄산염 경도 기준)를 초과해서는 안 되며, 전경도 값은 항상 탄산염 경도보다 높아야 합니다.
- ☞ 최소 탄산염 경도는 4 °dKH 또는 8 °fKH입니다.
- ☞ pH 값은 6.5 ~ 7이어야 합니다.
- ☞ 항상 기계와 함께 제공된 새로운 호스 세트(급수/오수 호스)를 사용하십시오.

연결 버전

식수 연결부로 다음 버전이 제공됩니다:

- 내장 물탱크(표준)
- 수도 연결부
- 외장 식수 탱크

오수 연결부로 다음 버전이 제공됩니다:

- 표준 오수 배출구
- 외장 오수 탱크
- 닫힌 드립 트레이, 연결 없음



수질 보충 설명서에는 물의 경도 확인 방법과 필터 사용법에 대한 정보가 있습니다. 보충설명서는 제조사에 요청하거나 다운로드 포털에서 직접 다운로드할 수 있습니다.

8.6 우유 연결하기

우유 저장 온도는 사용되는 우유 온도와 적절한 스팀 노즐에 맞게 조절해야 합니다.

적절한 스팀 노즐이 우유 거품기에 설치되어 있어야 합니다.



그림 10: 스팀 노즐 초록색 및 주황색

색상	우유 온도
녹색(표준)	냉장하지 않은 우유(16 °C~최대 22 °C)
주황색(부속품)	냉장 우유(최대 10 °C)

8.7 디스플레이 가이드에 따른 시운전

기계의 초기 가동은 현장 서비스 기술자가 수행합니다. 기계를 처음 켤 때 시운전 프로그램이 자동으로 시작됩니다. 디스플레이 가이드에 따른 시운전 후에는 음료 추출이 불가하며, 음료 레시피가 구성되지 않았기 때문입니다. 서비스 기술자가 운영자와 함께 음료 레시피를 구성 및 보정합니다.

서비스 기술자는 언제든지 수동으로 시운전 프로그램을 실행할 수 있습니다.

8.7.1 초기 설정 프로그램

초기 설정 프로그램은 디스플레이를 통해 단계별로 안내하며 추가 설정을 진행합니다. 초기 설정 후에도 설정 값을 변경할 수 있습니다.



그림 11: 커피 머신 켜기

- ☞ 전원 스위치로 기계를 켭니다.
 - ✓ 커피 머신이 켜집니다.
 - ✓ 초기 설정 프로그램이 시작됩니다.
- ☞ 디스플레이 안내에 따라 모든 지시를 실행합니다.
 - ✓ 초기 설정 프로그램이 완료되고 모든 필요한 설정이 적용되면, 커피 머신이 재시작됩니다. 보정은 완전 자동으로 수행됩니다.



⚠ 주의

뜨거운 액체로 인한 화상 위험!

음료와 온수, 스팀이 나오는 구역에서는 화상을 입을 위험이 있습니다.

- ☞ 음료 추출 중 또는 세척 중에는 절대로 배출구 아래에 손을 대지 마십시오.
- ☞ 세척 전에는 항상 조작 패널을 잠귀 의도치 않은 조작을 방지하십시오.



⚠ 주의

뜨거운 표면으로 인한 화상 위험!

음료 추출, 청소 및 석회 제거 시, 추출구 및 주변 표면이 뜨거워집니다.

- ☞ 음료 추출구에 손을 댈 때는 반드시 지정된 위치만 이용하십시오.
- ☞ 추출 직후에는 추출구를 직접 만지지 마십시오.
- ☞ 기계가 식을 때까지 5~10분 정도 기다리십시오.

물탱크용 수질 필터 설치(옵션)

이 단계는 초기 설정 프로그램 중 수행됩니다.

식수의 탄산염 경도가 5 °dKH를 초과하면 수질 필터를 설치해야 합니다. 그렇지 않으면 석회 침착으로 커피 머신이 손상될 수 있습니다. 탄산염 경도가 0~5 °dKH인 경우, 수질 필터는 필요하지 않습니다.

물 경도 확인

☞ 식수의 경도는 수도 공급업체에게 문의하거나, 제공된 탄산염 경도 테스트 키트(사용 설명서 포함)를 사용하여 확인합니다.

탄산염 경도 테스트 키트는 제공된 부속품에 포함되어 있습니다.

수질 필터 용량

물탱크용으로 제공되는 수질 필터(200 l)는 10°dKH 기준으로 최대 200 L 식수를 처리할 수 있습니다. 실제 용량은 식수 경도에 따라 달라지며, 아래 표를 참조하십시오.

기준 단위는 **독일 탄산 경도(°dKH)**입니다.

물 경도	용량(리터)	물 경도	용량(리터)
< 5	필터 필요 없음	15	135
5	400	16	125
6	335	17	120
7	285	18	110
8	250	19	105
9	220	20	100
10	200	21	95
11	180	22	90
12	165	23	85
13	155	24	80
14	145	25	70

다음도 참고하십시오

📖 기술 자원 [▶ 18]

9 조작

본 장에서는 기계를 일상적으로 사용할 때 필요한 다양한 음료 준비 기능에 대한 정보를 제공합니다.



⚠ 주의

미끄러짐으로 인한 부상 위험!

유출된 액체로 인해 기계 주변 바닥이 젖을 수 있습니다. 이는 미끄러짐과 낙상으로 인한 부상을 초래할 수 있습니다.

- ☞ 바닥에 유출된 액체는 즉시 닦아 제거하십시오.
- ☞ 많은 양의 액체가 유출된 경우, 이동식 경고 표지판으로 알리십시오.



⚠ 주의

뜨거운 액체로 인한 화상 위험!

음료와 온수, 스팀이 나오는 구역에서는 화상을 입을 위험이 있습니다.

- ☞ 음료 추출 중 또는 세척 중에는 절대로 배출구 아래에 손을 대지 마십시오.
- ☞ 세척 전에는 항상 조작 패널을 잠궈 의도치 않은 조작을 방지하십시오.



⚠ 주의

부적합한 제품 사용으로 인한 건강 위험

분말 용기와 원두 용기, 수동 투입구에는 지정된 용도에 맞는 제품만 투입해야 합니다.

- ☞ 기계와 함께 사용할 수 있으며 식용으로 적합한 제품만 취급하십시오.

다음도 참고하십시오

☞ 안전 ▶ 11]

9.1 반복적 부가 작업

본 장에서는 기계에서 일상적으로 수행해야 하는 정기적인 조작 단계에 대한 정보를 제공합니다.

9.1.1 원두 용기 / 분말 용기 채우기



⚠ 경고

회전하는 그라인더 블레이드로 인한 끼임 및 절단 위험!



분쇄기의 회전 분쇄 디스크로 인해 끼임 및 절단 부상의 위험이 있습니다.

- ☞ 커피 머신을 켜 상태에서 원두 용기에 절대로 손을 넣지 마십시오.
- ☞ 분쇄기 관련 작업을 수행하기 전, 기계를 끄고 전원 플러그를 뽑으십시오.



지침

원두 용기 내 이물질로 인한 기기 손상!

이물질이 들어가면 분쇄기가 막히며 분쇄기가 파손될 수 있습니다. 이로 인한 손상은 보증 범위에서 제외됩니다.

☞ 원두 용기에는 커피 원두 말고 다른 것을 절대로 채워 넣지 마십시오.



지침

막힘으로 인한 기기 손상!

부적합한 자판기용 분말 사용 시, 분말 용기 또는 분말 시스템이 막힐 수 있습니다.

☞ 반드시 자판기용으로 적합한 분말만 사용하십시오.

☞ 분말 용기를 과충전하지 마십시오.

☞ 분말을 눌러 담거나 압축하지 마십시오.



그림 12: 원두 용기 및 분말 용기

☞ 원두 용기 및 분말 용기를 가능한 한 적시에 보충하십시오.

☞ 잠금 가능한 원두통 사용 시: 원두 용기 잠금장치를 열쇠로 엽니다.

☞ 원두 용기 뚜껑을 제거하십시오.

☞ 필요 시 원두를 채우기 전에 원두 용기와 뚜껑에 커피 유분의 잔여물이 없도록 세척하십시오.

☞ 해당 원두 용기에 지정된 커피 종류를 채웁니다.

☞ 원두를 신선하게 보관하려면 하루 필요량만 채우십시오.

☞ 내용물이 용기 뚜껑에 닿지 않을 정도로 적정량만 보충하십시오.

☞ 용기를 채울 때는 항상 앞쪽부터 채우십시오.

☞ 원두 용기 뚜껑을 닫고 잠급니다.

☞ 잠금 가능한 원두통 사용 시: 원두 용기 잠금장치를 열쇠로 잠급니다.

✓ 원두 용기가 채워져 있습니다.



지침

옵션 이중 분말 용기

옵션인 이중 분말 용기는 별도 포장으로 배송됩니다. 기계가 **이중 분말** 옵션으로 장착된 경우, 가동 전 반드시 이중 분말 용기를 설치해야 합니다.

☞ 용기 미장착 상태로 기계를 운용하지 마십시오. 이는 허용되지 않습니다.

9.1.2 우유 사용

우유 냉각기 사용 시

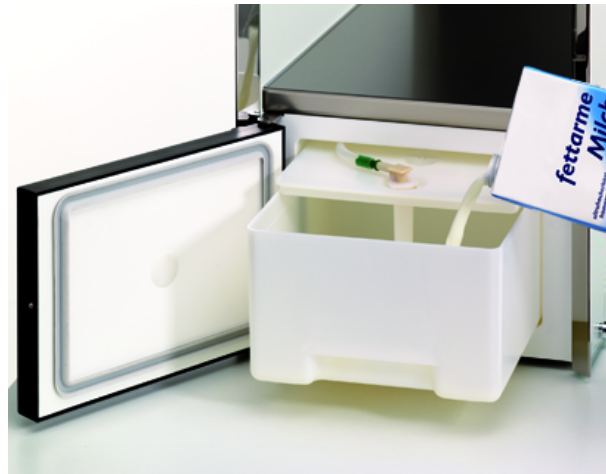


그림 13: 우유 용기

- 냉장 우유용 적절한 스팀 노즐(주황색)이 우유 거품기에 설치되어 있어야 합니다.
- ☞ 냉각기에서 우유 용기를 꺼내십시오.
- ☞ 우유 용기 덮개를 뒤로 밀어 엽니다.
- ☞ 우유를 우유 용기에 채우십시오.
- ☞ 덮개를 다시 장착하십시오.
- ☞ 우유 호스의 어댑터를 우유 용기 덮개의 연결부에 꽂으십시오.
- ☞ 우유 용기를 조심스럽게 원위치로 밀어 넣습니다.

우유 스팀봉(옵션)



그림 14: 우유 스팀봉

- 상온 우유용 적절한 스팀 노즐(초록색)이 우유 거품기에 설치되어 있어야 합니다.
- ☞ 우유팩을 커피 기계 왼쪽에 둡니다.
- ☞ 우유 스팀봉 덮개를 여십시오.
- ☞ Plug&Clean 어댑터를 우유 스팀봉에 연결하십시오.

- ☞ 우유 스팀봉을 우유팩에 꽂으십시오.
- ✓ 스팀봉은 우유팩 바닥까지 닿아야 합니다.



지침

- ☞ 우유 스팀봉을 매일 세척하십시오.
- ☞ 우유 호스가 꺾이지 않도록 유의하십시오.

9.1.3 드립 트레이 비우기



⚠ 주의

뜨거운 액체로 인한 화상 위험!

드립 트레이에 뜨거운 액체가 있을 수 있습니다.

- ☞ 드립 트레이를 움직일 때 조심하십시오.
- ☞ 드립 트레이를 다시 넣을 때는 액체가 새지 않도록 주의하며 넣습니다.

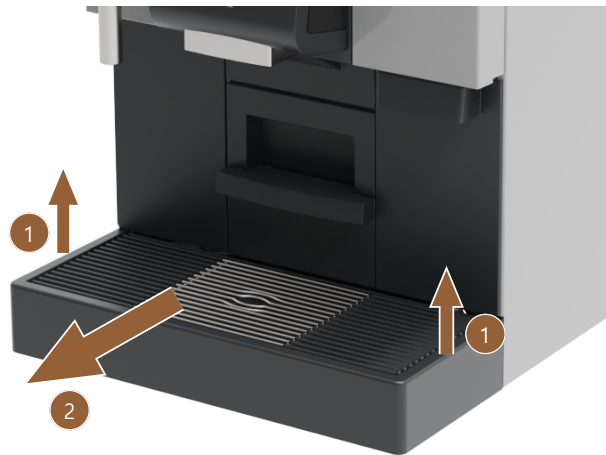


그림 15: 드립 트레이 분리

1 드립 트레이를 들어 올립니다

2 드립 트레이를 잡아 당겨서 분리합니다

최대 용량에 도달하면 디스플레이에 메시지가 표시됩니다.

- ☞ 드립 트레이를 앞쪽에서 살짝 들어 올려 기계에서 꺼냅니다.
- ☞ 드립 트레이를 조심스럽게 비우고 다시 넣습니다.
- ☞ 장착하기 전에 드립 트레이 바닥과 센서 주변이 건조한 상태인지 주의하십시오.
- ✓ 이 부위가 젖어 있으면 **드립 트레이 비우기** 메시지가 다시 표시됩니다.



해당 부위는 건조 상태를 유지해야 함을 나타내는 스티커가 붙어 있습니다.

배수 연결이 있는 기계의 경우, 청소를 위해 드립 트레이를 분리할 수 있습니다.

다음도 참고하십시오

☞ 안전 [▶ 11]

9.1.4 컵 받침대 펼치기

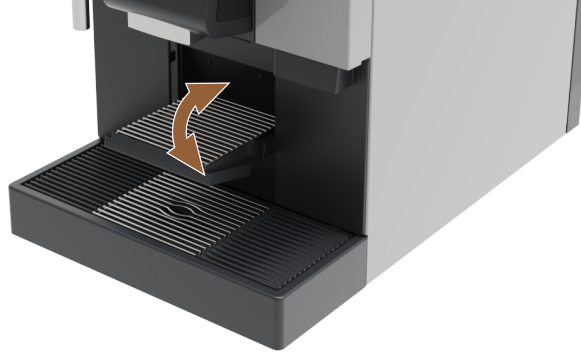


그림 16: 펼쳐진 컵 받침대

컵 받침대를 펼치려면:

- ☞ 컵 받침대 손잡이를 잡습니다.
- ☞ 컵 받침대를 완전히 아래로 내립니다.
- ✓ 컵 받침대가 펼쳐진 상태입니다.

9.1.5 찌꺼기 용기 비우기

찌꺼기 용기는 사용된 커피 분말을 받습니다. 찌꺼기 용기는 약 30회 추출분의 커피 분말을 담을 수 있습니다. 찌꺼기 용기를 비워야 할 경우, 디스플레이에 메시지가 표시됩니다. 찌꺼기 용기가 분리된 상태에서는 음료 추출이 차단됩니다.



그림 17: 찌꺼기 용기 분리

- ☞ 컵 받침대를 접습니다.
- ☞ 기기에서 찌꺼기 용기를 당겨 빼십시오.
- ☞ 찌꺼기 용기를 비우고 세척하십시오.
- ▣ 컵 받침대가 찌꺼기 용기 위에 놓입니다.
- ☞ 찌꺼기 용기를 비울 때 컵 받침대를 항상 잡고 있어야 합니다.
- ☞ 세척된 커피 찌꺼기 용기를 기기에 밀어 넣으십시오.
- ☞ 디스플레이에서 동작을 확인합니다.



지침

찌꺼기 용기를 완전히 비우지 않은 상태로 장착하면, 찌꺼기 용기가 과도하게 채워집니다. 이로 인해 기계 내부가 오염될 수 있습니다. 후속 손상이 발생할 수 있습니다.

- ☞ 항상 찌꺼기 용기를 장착 전에 완전히 비웠는지 확인하십시오.
- ☞ 찌꺼기 용기가 장착되지 않을 경우, 슬롯에 남은 커피 잔여 분말을 확인하고 제거합니다.

9.2 커피 머신 켜기



⚠ 주의

오염으로 인한 감염 위험!

오염이 감염을 유발할 수 있습니다. 감염은 건강 문제를 일으킬 수 있습니다.

- ☞ 설치, 시운전 또는 재가동 후에는 반드시 세척을 수행하십시오.
- ☞ 장기간 사용하지 않을 경우 사용 전과 사용 후에 모든 세척을 실시하십시오.
- ☞ 첫 음료 추출 전에 디스플레이 안내에 따른 청소 프로그램을 실행하십시오.
- ☞ 전원을 끄기 전에 반드시 기계 행굼 작업을 수행하십시오.

기계를 처음 켜면 디스플레이 안내에 따라 자동 초기 설정이 진행됩니다. 초기 설정은 서비스 기술자가 수행해야 합니다. 서비스 기술자가 기계를 설정하고 하드웨어 보정을 진행합니다.



그림 18: 커피 머신 켜기

- ☞ 기계의 전원 연결을 점검하십시오.
- ☞ 전원 버튼을 한 번 짧게 누르십시오.
 - ✓ 신호음이 울립니다.
 - ✓ 기계가 시작됩니다.
 - ✓ 기계의 예열이 시작됩니다.
 - ✓ 자동 온수 세척이 시작됩니다.
 - ✓ 필요한 온도에 도달하는 대로 커피 머신 작동 준비가 완료됩니다.
 - ✓ 터치스크린 조작 화면이 표시됩니다.
- ✓ 커피 머신이 켜졌습니다.

9.3 음료 추출

원하는 음료 버튼을 한 번 터치하면 설정된 음료의 추출이 시작됩니다.



그림 19: 음료 선택 버튼

- 조명이 켜진 버튼 = 추출 준비 완료
- 조명이 꺼진 버튼 또는 상단 빨간 삼각형 표시 = 추출 불가 또는 버튼 잠김 시
- ☞ 추출구 아래에 적절한 크기의 음료용 컵을 놓습니다.
- ☞ 원하는 음료 버튼을 터치합니다.

9.4 음료가 추출 취소

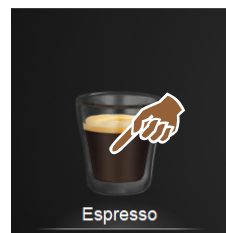


그림 20: 음료 추출 취소

- ☞ 음료 버튼을 다시 터치합니다.
- ✓ 진행 중인 추출이 취소됩니다.

9.5 선택적 음료 수정



그림 21: 예시: 추가 바리스타 버튼

디스플레이 기능 바에 추가 버튼이 옵션으로 제공될 수 있습니다. 이 버튼은 음료 선택 후 디스플레이에 나타납니다.

특수 버튼(옵션)



그림 22: 예시: 버튼 S-M-L

특수 버튼은 옵션이며, 설정에서 개별적으로 활성화됩니다. 예를 들어, S-M-L 용량 사전 설정은 특수 버튼에 해당합니다. 음료에서 S-M-L 용량이 설정되어야 버튼이 활성화됩니다. 이후 음료 선택 전에 **S** 또는 **L** 용량을 선택할 수 있습니다. 이 기능을 통해 해당 크기에 맞는 음료 버튼만 활성화됩니다.

M = 설정된 음료 크기, 사전 선택 없음

S = M보다 약 25 % 적음

L = M보다 약 25 % 많음

컵 크기 조정

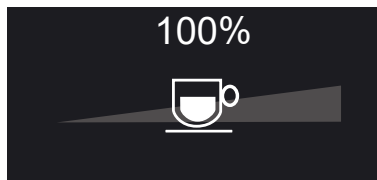


그림 23: 컵 크기 조정 슬라이더

옵션으로, 자유로운 추출량 설정이 가능합니다.

9.6 우유 또는 우유 거품 추출

- ☞ 추출구 아래에 적절한 크기의 음료용 컵을 놓습니다.
- ☞ 우유 또는 우유 거품이 포함된 음료 버튼을 터치합니다.
- ✓ 추출은 레시피 설정(용량, 거품 품질 등)에 따라 진행됩니다.

9.7 온수 추출



그림 24: 온수 추출구

- ☞ 뜨거운 물 추출구 아래에 컵 또는 머그컵을 놓습니다.
- ☞ **온수** 버튼을 누르십시오.
- ✓ 온수가 추출됩니다.
- ✓ 설정된 용량에 도달하면 온수 추출이 자동으로 멈춥니다.

9.8 수동 투입구 사용



지침

부적절한 커피 원두로 인한 기기 손상!

수동 투입구에 부적합한 원두 분말을 사용하면 기계가 손상될 수 있습니다.

- ☞ 수동 투입구에는 반드시 수동 투입용으로 분쇄된 커피만 사용하십시오.
- ☞ 인스턴트 커피 가루는 사용하지 마십시오.
- ☞ 지나치게 곱게 분쇄한 원두 분말도 사용하지 마십시오.

수동 투입구를 통해 음료 한 잔 분량의 원두 분말을 사용할 수 있습니다.

원두 분말을 이용한 커피 음료 구성은 음료 설정에서 가능합니다. 이러한 구성은 서비스 기술자가 할 수 있습니다.

수동 투입구를 통한 커피 분말 추출



그림 25: 수동 투입구 열기

- ☞ 수동 투입구 덮개의 윗부분을 눌러 수동 투입구를 엽니다(push to open).
- ☞ 동봉된 계량 스푼으로 원두 분말을 수동 투입구의 입구에 넣습니다(최대 15 g).
- ☞ 수동 투입구 덮개를 닫으십시오.
- ☞ 원하는 음료 버튼을 터치합니다.
- ✓ 음료 추출이 시작됩니다.

9.9 커피 머신 전원 끄기



⚠ 주의

오염으로 인한 감염 위험!

오염이 감염을 유발할 수 있습니다. 감염은 건강 문제를 일으킬 수 있습니다.

- ☞ 설치, 시운전 또는 재가동 후에는 반드시 세척을 수행하십시오.
- ☞ 장기간 사용하지 않을 경우 사용 전과 사용 후에 모든 세척을 실시하십시오.
- ☞ 첫 음료 추출 전에 디스플레이 안내에 따른 청소 프로그램을 실행하십시오.
- ☞ 전원을 끄기 전에 반드시 기계 행굼 작업을 수행하십시오.



⚠ 주의

기계 행굼으로 인한 화상 위험!

기계 행굼 중에는 음료 추출부에서 뜨거운 물이 나옵니다.

- ☞ 기기 행굼 중 음료 추출구에 손을 대지 마십시오.



! 지침

지침을 따르지 않을 경우, 보증이 적용되지 않습니다!

안전 지침 및 조작 지침을 준수하지 않으면 손상이 발생해도 보증의 대상이 되지 않습니다.

- ☞ 기계 손상을 방지하려면 사용 설명서에 있는 모든 안전 지침과 조작 지침을 반드시 준수하십시오.



그림 26: 커피 머신 전원 끄기

디스플레이 왼쪽에 전원 스위치가 있습니다.

- ☞ 전원 버튼을 한 번 짧게 누르십시오. (약 1초간).
 - ✓ 기계가 종료됩니다.
- ☞ 전원 플러그를 콘센트에서 뽑습니다.
- ☞ 배관 연결형 기계의 경우, 수도 메인 밸브를 잠급니다.
- ☞ 기계 전원이 꺼진 상태입니다.

10 세척

기기가 고장 없이 안전하게 작동하려면 세척해야 합니다. 따라서 세척은 매우 중요하며, 설명된 규정에 따라 수행해야 합니다.

취소된 세척

기기는 세척 과정이 정상적으로 종료되어야만 작동 준비 상태가 될 수 있습니다.

완전하고 올바르게 완료되지 않은 세척 과정(예: 전원 장애 원인)은 반드시 다시 수행해야 합니다.



⚠ 경고

자력이 불충분한 경우 부상 위험!

부적절하게 취급하면 심각한 부상 및 물적 손해가 발생할 수 있습니다.

다음 작업은 반드시 운영자로부터 교육을 받은 사람만 수행해야 합니다.



⚠ 주의

미끄러짐으로 인한 부상 위험!

유출된 액체로 인해 기계 주변 바닥이 젖을 수 있습니다. 이는 미끄러짐과 낙상으로 인한 부상을 초래할 수 있습니다.

☞ 바닥에 유출된 액체는 즉시 닦아 제거하십시오.

☞ 많은 양의 액체가 유출된 경우, 이동식 경고 표지판으로 알리십시오.



⚠ 주의

뜨거운 액체로 인한 화상 위험!

음료와 온수, 스팀이 나오는 구역에서는 화상을 입을 위험이 있습니다.

☞ 음료 추출 중 또는 세척 중에는 절대로 배출구 아래에 손을 대지 마십시오.

☞ 세척 전에는 항상 조작 패널을 잠금 의도치 않은 조작을 방지하십시오.



⚠ 주의

오염으로 인한 감염 위험!

오염이 감염을 유발할 수 있습니다. 감염은 건강 문제를 일으킬 수 있습니다.

☞ 설치, 시운전 또는 재가동 후에는 반드시 세척을 수행하십시오.

☞ 장기간 사용하지 않을 경우 사용 전과 사용 후에 모든 세척을 실시하십시오.

☞ 첫 음료 추출 전에 디스플레이 안내에 따른 청소 프로그램을 실행하십시오.

☞ 전원을 끄기 전에 반드시 기계 행균 작업을 수행하십시오.

10.1 세척 주기 개요

세척 프로그램

매일	주간	정기	자동	알림
	X			시스템 세척

매일	주간	정기	자동	알림
X				믹서 행굼
X				우유 시스템 행굼
	X			우유 시스템 CIP 청소

석회 제거

매일	주간	정기	자동	알림
				X 석회 제거

수동 세척

매일	주간	정기	자동	알림
X				조작 패널 청소(CleanLock)
X				찌꺼기 용기 세척
		X		수집 용기 세척
	X			물탱크 청소
X				드립 트레이 세척
X				외관 청소
		X		추출구 수동 청소
				X 브루어 관리
		X		추출 유닛 청소
		X		우유 시스템 수동 청소
(X)	X			믹서 세척*
		X		원두 용기 세척
		X		분말 용기 세척*

매일:	최소 하루 1회, 필요 시 추가
주간:	주간 세척
정기:	필요 시 정기적으로
자동:	자동 절차
(X)	오염이 심한 경우 매일
*	옵션(사양에 따라 다름)

10.2 식기세척기 사용 가능 부품

나열된 부품은 식기세척기로 세척할 수 있습니다. 여기 나열되지 않은 모든 부품은 식기세척기 사용에 적합하지 않습니다.

- 찌꺼기 용기
- 드립 트레이
- 드립 그리드
- 덮개 없는 용기 확장 부품
- 덮개 없는 분말 용기

10.3 세척 규정 및 조건



⚠ 경고



세균으로 인한 위험!

적절하게 관리하고 세척하지 않은 상태로 추출한 음료는 식품 위생적으로 위험할 수 있습니다.

- ☞ 세척하기 전에 반드시 보호 장갑을 착용하십시오.
- ☞ 세척 전과 후에 손을 깨끗이 씻으십시오.
- ☞ 매일 머신을 세척하십시오.
- ☞ 우유 시스템이 있는 기계의 경우: 우유를 채우기 전 및 추출 후 항상 우유 용기를 세척하십시오.
- ☞ 세척 분말을 사용한 우유 시스템 세척 시: 절대 우유 용기에 세제를 넣지 말고, 항상 파란색 세척 용기를 사용하십시오.
- ☞ 세제를 절대로 식수 탱크(내장/외장)에 넣지 마십시오.
- ☞ 절대 세제를 섞지 마십시오.
- ☞ 세제를 커피, 우유 및 자판기용 분말과 분리하여 보관하십시오(해당 시).
- ☞ 연마제나 솔 또는 금속 소재 세척 도구를 사용하지 마십시오.
- ☞ 세척 후 음료와 접촉하는 부품을 더 이상 만지지 마십시오.
- ☞ 세제 포장에 적힌 정량 지침 및 안전 수칙에 유의하고 이를 준수하십시오.

HACCP 세척 기준

귀하는 제공하는 음식물로 인해 고객이 건강상 위험에 노출되지 않도록 해야 하는 법적인 의무가 있습니다. (식품 위생 규정, 1997년 8월 5일자).

HACCP 세척 기준은 위험 식별 및 평가를 위해 요구됩니다.

HACCP 세척 기준: HACCP은 **Hazard Analysis Critical Control Point**(위해 요소 중점 관리 기준)을 나타냅니다.

HACCP 세척 기준은 식품의 무해성을 보장합니다. 식품 가공과 관련되거나 완제품으로 인한 위험이 고려되며 이러한 위험이 평가됩니다. 위험은 해당 조치를 통해 최소화됩니다.

당사의 기계와 장치는 설치, 정비, 관리 및 세척이 적절하게 실시되는 경우 HACCP 요건을 충족합니다. 모든 권장 세제는 세척 프로그램에 완벽하게 맞춰져 있습니다.

정기적인 청소 모니터링을 위해 당사의 HACCP 세척 기준을 사용하십시오.

귀사는 운영 중 위험 분석을 수행해야 합니다. 목적은 식품 위생상의 위험 요소를 식별하고 제거하는 것입니다. 이를 위해 모니터링 및 필요 시 검사 절차를 설정하고 시행해야 합니다. 당사의 커피 머신은 설치, 정비, 관리 및 세척이 적절하게 실시되는 경우 위 요건을 충족합니다. 커피 머신을 적절하게 관리하고 세척하지 않은 상태로 추출한 우유 음료 제공 시, 식품 위생 기준상 위험 요소가 발생할 수 있습니다.

HACCP 세척 기준 준수를 위해 유의해야 할 사항:

우유 시스템 매일 살균

- ☞ 우유 시스템 세척 장에 기재된 우유 시스템 세척 지침을 반드시 준수하십시오.
- ☞ 반드시 기계 제조사가 승인한 세정제만 사용하십시오.
- ✓ 이는 기기 가동 시작 시 시스템이 저균 상태임을 보장합니다.



지침

정보 버튼을 통해 최근 세척 기록을 조회할 수 있습니다.

USB 버튼을 통해 HACCP 프로토콜을 내보낼 수 있습니다.

가동 시작 시 항상 새로 개봉한 냉장 보관된 우유팩 가동

포장된 멸균우유는 일반적으로 유해한 세균이 없습니다.

☞ 가동 시작 시 항상 새로 개봉한, 냉장 상태의 우유팩을 가동하십시오.

우유팩을 개봉할 때 손이나 도구가 오염되어 있으면 세균이 들어갈 수 있습니다.

☞ 우유팩을 개봉할 때는 반드시 청결을 유지하십시오!

☞ 권장사항: 지방 1.5 %의 멸균우유를 사용하십시오.

☞ 우유를 항상 냉장 상태로 유지하십시오!

☞ 항상 충분히 냉각된 새로운 우유팩을 준비해 두십시오.

가동 중 냉각이 되지 않는 환경이라면, 우유를 매우 빨리 가동해야 합니다.

☞ 필요한 경우 중간에 우유를 다시 냉각하십시오.

우유 소비량이 적은 경우에는 가동 중에도 앞서 냉각된 우유를 지속적으로 냉장 상태로 유지해야 합니다.

가동 시작 시 우유 온도는 약 6–8°C여야 합니다. 설정에 따라 우유 1리터로 약 20잔의 카푸치노를 만들 수 있습니다.

제조사는 별도 냉각장치(예: 서브 냉각 장치 또는 우유 냉장고)를 제공합니다.

HACCP cleaning schedule

Month _____ Year _____

Only use chilled UHT milk, to prevent health risks due to bacteria.

For powder beverages, use only products that have not exceeded their expiration date.

Cleaning steps:

Daily

1. Switch-off rinsing
▷ Starts automatically when the machine is switched off.
Milk system rinsing and mixer rinsing are included in the switch-off rinsing cycle.
2. Clean the operating panel, grounds container, drip tray, and housing
▷ User Manual, Care chapter

Weekly

3. System cleaning
4. Clean the mixer and milk system manually
Clean the water tank

Regularly

5. Clean the product hoppers (beans/powder)
Clean the dispensing spouts and the brewing unit
▷ User Manual, Care chapter

Date	Cleaning steps					Signature
	Time					
	1	2	3	4	5	
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						
6.						
7.						
8.						
9.						
10.						
11.						
12.						
13.						
14.						
15.						
16.						

Date	Cleaning steps					Signature
	Time					
	1	2	3	4	5	
17.						
18.						
19.						
20.						
21.						
22.						
23.						
24.						
25.						
26.						
27.						
28.						
29.						
30.						
31.						

그림 27: HACCP 세척 계획

10.4 세척 프로그램

10.4.1 세척 프로그램 시스템 세척

시스템 세척은 전자동 세척 프로그램으로, 전용 정제형 세제를 사용하여 커피머신의 커피 시스템을 세척합니다.

이 과정에는 우유 시스템 세척, 이후의 우유 시스템 행굼, 믹서 행굼이 포함됩니다.

우유 시스템 세척에는 우유 거품기 전용 세정제가 사용됩니다.

레시피에 **아이스 아메리카노** 기능이 활성화된 경우, 시스템 세척 시 냉수 라인도 함께 세척됩니다.

시스템 세척에는 약 10~15분이 소요됩니다. 세척 시간은 커피 시스템만 세척하는지, 또는 우유 사용 후 우유 시스템까지 포함하여 세척하는지에 따라 달라집니다.

시스템 세척 알림은 200회 추출 후 또는 최대 6일 후 자동으로 표시됩니다. 음료 추출은 250회 추출 후 또는 최대 7일 후 자동으로 잠금됩니다. 잠금 해제 후 사용을 재개하려면 반드시 시스템 세척을 완료해야 합니다.



⚠ 경고

세제로 인한 중독 위험!



세제를 섭취할 경우 중독될 위험이 있습니다.



반드시 제조사가 권장하는 세척제만 사용하십시오.



세제 사용 전 포장에 명기된 정보와 안전 데이터 시트를 꼼꼼하게 읽으십시오. 안전 데이터 시트가 없는 경우 해당 자료를 유통업체에서 요청하십시오.



세제를 어린이 및 관계자 외 누구의 손에도 닿지 않는 곳에 보관하십시오.



세제를 맨 손으로 만지거나 섭취하지 마십시오.

세제를 절대로 다른 화학 물질과 섞지 마십시오.

세제와 석회 제거제는 반드시 정해진 용도로만 사용하십시오(라벨 참조).

세제 사용 중 음식을 먹거나 음료를 마시지 마십시오.

세제 사용 중에는 환기와 통풍이 잘 되도록 해야 합니다.

세제 사용 중에는 보호 장갑과 보호 안경을 착용하십시오.

세제 사용 후 즉시 손을 깨끗이 씻으십시오.



⚠ 주의

뜨거운 액체로 인한 화상 및 자극 위험 주의!

세척 프로그램 실행 중에는 뜨거운 세척액과 뜨거운 물이 배출됩니다. 세척액은 건강 문제를 일으킬 수 있습니다. 뜨거운 액체는 화상의 원인이 될 수 있습니다.

세척을 시작하기 전에 반드시 드립 그리드를 제거하십시오.

세척 중에는 음료 추출구 아래 또는 외장 온수 추출구 아래에 손을 대지 마십시오.

세척 중에는 음료 용기 등을 음료 추출구 아래 또는 외장 온수 추출구 아래에 두지 마십시오.

시스템 세척 시작

■ 세척을 시작하기 전에, 추출구 아래에 최소 3리터 이상의 수거 용기를 놓으십시오.

■ 시스템 세척 전에 추출구 외부에 젖은 천으로 닦으십시오.

■ 추출구 입구는 알맞은 브러시로 세척해야 합니다.

☞ 관리 메뉴로 이동합니다.

☞ 시스템 세척을 누릅니다.

- ✓ 세척 후 전원을 끄까요?라는 대화창이 열립니다.
- ✓ 예의 경우 세척 완료 후 머신이 자동으로 꺼집니다.
- ✓ 아니오의 경우 세척 완료 후 머신이 자동으로 재시작됩니다.
- ☞ 예 또는 아니오를 선택하십시오.
- ✓ 세척 프로그램은 디스플레이 안내에 따라 단계별로 진행됩니다.
- ☞ 디스플레이에 표시되는 안내에 따라 정확히 작업을 수행하십시오.



그림 28: 세척용 정제 투입

세척 중 소량의 세척수가 찌꺼기 용기로 흘러들 수 있습니다. 이는 고장이 아닙니다.

10.4.2 세척 프로그램 믹서 행굼



⚠ 주의

기계 행굼으로 인한 화상 위험!

기계 행굼 중에는 음료 추출부에서 뜨거운 물이 나옵니다.

☞ 기기 행굼 중 음료 추출구에 손을 대지 마십시오.



지침

가동 시작 전과 가동 종료 후에는 반드시 믹서 행굼을 수행해야 합니다.

믹서 행굼 시작

믹서 행굼은 단독으로도 실행할 수 있습니다.

☞ **관리** 메뉴를 불러옵니다.

☞ **믹서 행굼**을 누릅니다.

✓ 프로그램은 디스플레이 안내에 따라 믹서 행굼을 단계별로 진행합니다.

☞ 디스플레이에 표시되는 안내에 따라 정확히 작업을 수행하십시오.

10.4.3 세척 프로그램 우유 시스템 행굼

우유 시스템 행굼은 우유 호스와 우유 거품기를 행굼어 냅니다.



⚠ 주의

기계 행굼으로 인한 화상 위험!

기계 행굼 중에는 음료 추출부에서 뜨거운 물이 나옵니다.

☞ 기기 행굼 중 음료 추출구에 손을 대지 마십시오.

우유 시스템 행굼 시작

우유 시스템 행굼은 단독으로도 실행할 수 있습니다. 이는 우유 음료 제공 사이에 긴 휴식 시간이 있을 때 유용합니다.

☞ 관리 메뉴로 이동합니다.

☞ 우유 시스템 행굼을 누릅니다.

✓ 이 프로그램은 디스플레이 안내에 따라 우유 시스템 행굼을 단계별로 진행합니다.

☞ 디스플레이에 표시되는 안내에 따라 정확히 작업을 수행하십시오.

10.5 수동 세척

여러 부품은 수동으로 세척해야 합니다.

10.5.1 터치스크린 청소(CleanLock)



⚠ 주의

음료 배출로 인한 화상 위험!

세척 중 의도치 않은 음료 배출로 화상을 입을 수 있습니다.

☞ 세척 전에 서비스 메뉴에서 터치스크린을 비활성화하거나 기기를 끄십시오.



! 지침

부적절한 세척으로 인한 터치스크린 손상!

부적절한 세척으로 터치스크린 표면이 긁히거나 손상될 수 있습니다.

☞ 터치스크린은 반드시 젖은 천으로만 닦으십시오.

☞ 부드러운 천을 사용하십시오.

☞ 세척 시 세제나 연마제를 사용하지 마십시오.

☞ CleanLock을 눌러 화면을 잠급니다.

✓ 15초 카운트다운이 시작됩니다.

☞ 터치스크린을 청소합니다.

✓ 마지막 터치 후 15초가 지나면 터치스크린이 다시 활성화됩니다.

✓ 터치스크린이 세척되었습니다.

10.5.2 찌꺼기 용기 세척(찌꺼기 추출구, 옵션)



그림 29: 찌꺼기 용기 분리

- ☞ 컵 받침대를 접습니다.
- ☞ 기기에서 찌꺼기 용기를 당겨 빼십시오.
- ☞ 찌꺼기 용기를 비우고 세척하십시오.
- ▣ 컵 받침대가 찌꺼기 용기 위에 놓입니다.
- ☞ 찌꺼기 용기를 비울 때 컵 받침대를 항상 잡고 있어야 합니다.
- ☞ 흐르는 물로 찌꺼기 용기를 헹굽니다.
- ☞ 젖은 천으로 찌꺼기 용기를 닦은 뒤, 완전히 건조시키십시오.
- ☞ 세척된 커피 찌꺼기 용기를 기기에 밀어 넣으십시오.
- ☞ 디스플레이에서 동작을 확인합니다.
- ✓ 찌꺼기 용기 세척이 완료되었습니다.

10.5.3 추출 유닛 청소



⚠ 주의

움직이는 부품으로 인한 끼임 위험!

기계 내부에는 손가락이나 손이 다칠 수 있는 움직이는 부품이 있습니다. 추출 유닛을 분리할 때 손이 끼일 위험이 있습니다.

☞ 분쇄기나 추출 유닛 개구부에 손을 넣기 전에 항상 기계를 끄고 전원 플러그를 뽑으십시오.



⚠ 주의

표면이 뜨겁습니다!

배출구와 추출 장치가 뜨거울 수 있습니다.

- ☞ 기계의 뜨거운 부품을 절대 만지지 마십시오.
- ☞ 음료 배출구에 손을 댈 때는 반드시 지정된 위치만 이용하십시오.
- ☞ 추출 장치를 세척하려면 반드시 기계가 식을 때까지 기다리십시오.

추출 유닛 접근

- ▣ 추출 유닛은 필요할 때 세척합니다.

- ☞ 전원 스위치를 눌러 기계를 완전히 끄십시오.
- ☞ 기기를 전원에서 분리하십시오.
- ☞ 컵 받침대를 접어 찌꺼기 용기 쪽으로 밀어 넣습니다.
- ☞ 찌꺼기 용기를 분리합니다.
- ☞ 수집 용기를 분리합니다.
- ☞ 드립 트레이도 분리합니다.
- ✓ 이제 추출 유닛에 접근할 수 있습니다.



지침

추출 유닛 낙하로 인한 기기 손상!

추출 유닛이 아래로 떨어질 수 있습니다.

- ☞ 추출 유닛을 분리하거나 장착할 때 두 손으로 단단히 잡으십시오.
- ☞ 파손될 수 있으므로 무리하게 힘을 가하지 마십시오.

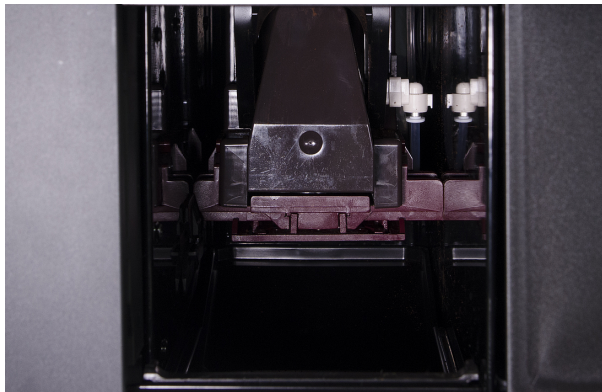


그림 30: 추출 유닛 분리 준비 완료

추출 유닛 분리

- ☞ 한 손을 추출 유닛 아래쪽 공간에 넣습니다.
- ☞ 고정장치를 풀고 잡습니다.
- ☞ 추출 유닛을 천천히 끝까지 아래로 내립니다.
- ☞ 추출 유닛을 기울여 앞쪽으로 당겨 꺼냅니다.
- ☞ 추출 유닛을 완전히 분리할 때는 두 손으로 단단히 지지하십시오.

추출 유닛 분해 및 세척



그림 31: 추출 유닛의 나사 풀기

■ 부속품으로 제공된 멀티툴을 사용합니다.

- ☞ 추출 유닛 상단의 나사를 시계 반대 방향으로 돌려, 앞쪽 위치에 커피 찌꺼기 긁개가 오도록 합니다.

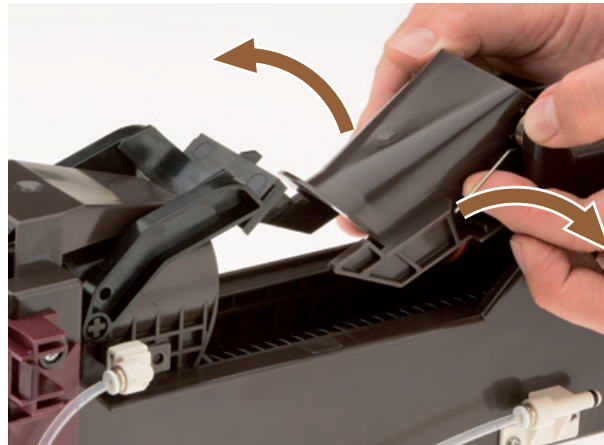


그림 32: 분말 투입 경사로: 스프링 벌리기

- ☞ 스프링을 바깥쪽으로 당긴 뒤 아래로 누릅니다.
✓ 이를 통해 분말 투입 경사로의 잠금을 해제합니다.
- ☞ 분말 투입 경사로를 위쪽으로 젖혀 올립니다.
- ☞ 추출 스크린을 흐르는 물이나 천으로 세척합니다.
- ☞ 붓이나 브러시를 사용하여 커피 찌꺼기를 제거합니다.
- ☞ 추출 유닛 전체를 흐르는 물로 헹굽니다.

**지침****부적절한 세척으로 인한 추출 유닛 손상!**

세정제 사용이나 식기세척기에서 세척 시 추출 유닛이 손상될 수 있습니다.

- ☞ 추출 유닛 세척은 반드시 물만 사용합니다.
- ☞ 추출 유닛을 식기세척기에 넣지 마십시오.

- ☞ 추출 유닛을 천으로 닦아 물기를 제거합니다. 추출 유닛을 머신에 설치하기 전에 완전히 건조되었는지 확인합니다.
- ☞ 투입 통로에 남아 있는 커피 찌꺼기를 제거합니다.
- ☞ 찌꺼기는 앞으로 닦아내거나 진공청소기로 흡입합니다.

추출 유닛 조립

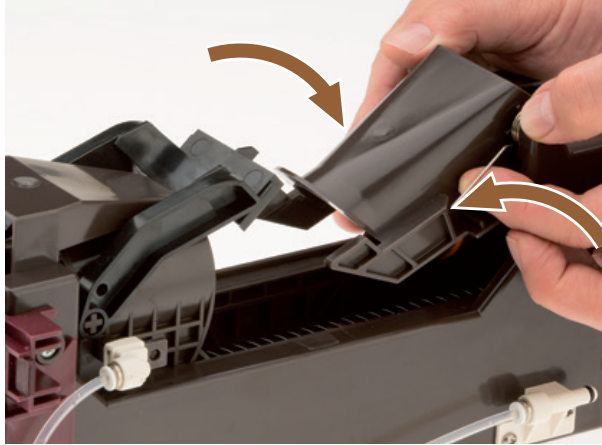


그림 33: 분말 투입 경사로: 스프링 걸기

- ☞ 스프링을 분말 투입 경사로에 걸으십시오.
- ☞ 가이드를 확인합니다.
- ☞ 건조된 추출 유닛을 머신에 다시 설치합니다.
- ☞ 추출 유닛 상단의 나사를 시계 방향으로 돌려 커피 찌꺼기 굽개가 완전히 접히도록 합니다.



그림 34: 추출 스크린

- ☞ 잠금 장치를 누른 상태에서 추출 유닛을 샤프트 끝까지 밀어 넣습니다.
- ☞ 추출 유닛을 수직으로 올려 잠금 장치가 걸리도록 합니다.
- ☞ 찌꺼기 용기를 장착합니다.
- ☞ 드립 트레이를 장착합니다.

추출 유닛이 저항 없이 들어가지 않을 경우:

- ☞ 멀티툴을 사용하여 추출 유닛 상단 나사를 좌우로 조금 조정하여 추출 유닛이 가이드에 맞도록 합니다.

10.5.4 수집 용기 세척

수집 용기는 찌꺼기 용기 아래에 위치합니다.

수집 용기는 매주 꺼내어 세척해야 하며, 필요 시 언제든지 세척 가능합니다. 필요 시 언제든지 수집 용기를 세척할 수 있습니다.

수집 용기에 소량의 물이 남아 있는 것은 시스템 특성으로 인한 것입니다.

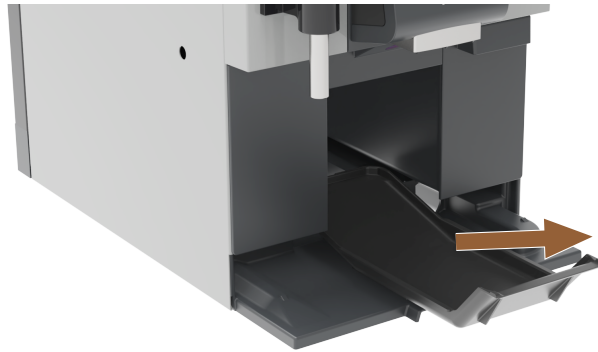


그림 35: 수집 용기 제거

- ☞ 찌꺼기 용기를 분리합니다.
- ☞ 수집 용기를 꺼내어 깨끗한 식수로 철저히 세척합니다.
- ☞ 세척 후 수집 용기를 건조시키고 머신에 다시 장착합니다.
- ☞ 찌꺼기 용기를 장착합니다.
- ✓ 수집 용기가 세척되었습니다.

10.5.5 물탱크 청소

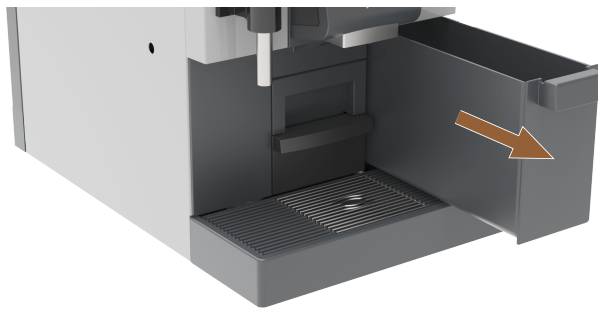


그림 36: 물탱크 제거

- ☞ 물탱크를 꺼내어 매주 깨끗한 물로 충분히 헹굽니다.

10.5.6 드립 트레이 세척



⚠ 주의

뜨거운 액체로 인한 화상 위험!

드립 트레이에 뜨거운 액체가 있을 수 있습니다.

- ☞ 드립 트레이를 움직일 때 조심하십시오.
- ☞ 드립 트레이를 다시 넣을 때는 액체가 새지 않도록 주의하며 넣습니다.



지침

과도한 물 유입으로 인한 기기 손상!

드립 트레이의 오수 배출구가 막히면 드립 트레이에서 오수가 넘칠 수 있습니다.

세척 및 석회 제거 전:

- ☞ 반드시 오수 배출구에서 물이 잘 배출되는지 점검해야 합니다.
- ☞ 오수 배출구의 배출 속도를 점검하십시오.

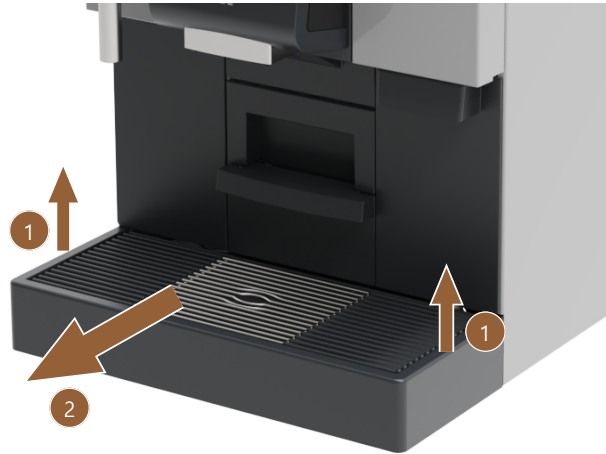


그림 37: 드립 트레이 분리

1 드립 트레이를 들어 올립니다

2 드립 트레이를 잡아 당겨서 분리합니다

- ☞ 드립 트레이를 앞쪽에서 살짝 들어 올려 기계에서 꺼냅니다.
- ☞ 드립 그리드를 꺼내 세척 브러시로 청소합니다.
- ☞ 드립 트레이를 철저히 세척합니다.
- ☞ 드립 트레이와 드립 그리드를 깨끗한 식수로 헹굽니다.
- ☞ 드립 트레이와 드립 그리드를 건조시킵니다.
- ☞ 드립 트레이와 드립 그리드를 다시 조립하여 머신에 장착합니다.
- ✓ 드립 트레이가 세척되었습니다.



지침

드립 트레이 바닥과 센서 주변은 장착하기 전에 반드시 건조되어 있어야 합니다. 센서는 드립 트레이 오른쪽 아래에 위치합니다. 이 부위에 습기가 남아 있으면 **드립 트레이 비우기** 메시지가 다시 표시됩니다.

10.5.7 외부 표면 세척



주의

기기 하단의 날카로운 모서리로 인한 절상 위험!



기기 하단이나 기기 아래의 작업대(높은 기기 다리 장착 시)를 세척하는 동안, 하우스링 바닥의 날카로운 모서리에 의해 손이 베일 수 있습니다.

- ☞ 기기 하단 및 기기 아래 작업대 세척 시 반드시 장갑을 착용하십시오.



지침

부적절한 세척으로 인한 기기 표면 손상!

부적절한 세척으로 기기 표면이 긁히거나 손상될 수 있습니다.

- ☞ 부드러운 천을 사용하십시오.
- ☞ 순한 세척제만 사용하십시오.
- ☞ 강한 알칼리성, 알코올 함유, 탈지성 세제 또는 연마제는 사용하지 마십시오.

알칼리성 세제, 아세톤, 탄소, 탄소테트라클로라이드, 페인트 희석제 또는 알코올 함유 >5% 용액 사용 시 내구성 문제가 발생할 수 있습니다. 암모니아, 벤젠, 글리세린, 자일렌, 연마제, 탈지 세제, 강력 유리 스프레이 세정제도 사용에 적합하지 않습니다.

- ☞ 머신을 전원 스위치로 끕니다.
- ☞ 머신을 충분히 식힙니다.
- ☞ 깨끗한 젖은 천으로 머신 외부 표면을 닦으십시오.
- ☞ 부드러운 울 헝겊으로 표면을 건조시킵니다.
- ✓ 머신 외부 케이스가 세척되었습니다.

10.5.8 우유 추출구 수동 세척

- ☑ 우유 추출구는 정기적으로 세척해야 합니다.
- ☞ 우유 추출구의 외부로 젖은 천으로 닦으십시오.
- ☞ 추출구 입구는 알맞은 브러시로 청소합니다.
- ✓ 음료 추출구가 청소되었습니다.

10.5.9 우유 시스템 수동 청소



경고

우유 시스템 세정제에 의한 화상 위험!



눈에 닿으면 우유 시스템 세정제가 심각한 눈 손상을 일으킬 수 있습니다.



☞ 세정제를 손으로 만지지 말고 해당 안전 데이터 시트를 반드시 읽으십시오.

☞ 우유 시스템 세정제가 절대 눈에 들어가지 않도록 주의하십시오.

☞ 세척 중에는 보호 장갑과 보호 안경을 착용하십시오.

☞ 내장 물 탱크에 석회 제거제를 사용하는 경우: 석회 제거 과정 중에는 세제가 담긴 물 탱크와 세척액 수거 용기를 분리하지 마십시오. 디스플레이에 표시되는 안내 메시지를 기다리십시오.



주의

음료 배출로 인한 화상 위험!

세척 중 의도치 않은 음료 배출로 화상을 입을 수 있습니다.

☞ 세척 전에는 머신 전원을 차단하십시오.



주의

우유 거품기 없는 스팀 노즐에 의한 화상 위험!

우유 거품기가 없는 스팀 노즐은 뜨거운 스팀을 분사할 수 있습니다.

☞ 우유 거품기 없이 스팀 노즐을 설치하지 마십시오.

수동 우유 시스템 세척 수행

필요 시, 시스템 세척 후 우유 거품기와 스팀 노즐을 수동으로 세척할 수 있습니다.

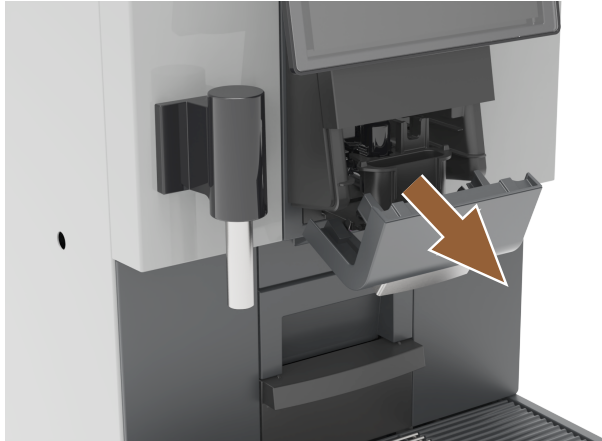


그림 38: 커버 제거

☞ 추출구 앞 커버를 제거하십시오.



그림 39: 우유 거품기와 스팀 노즐 분리

- ☞ 우유 거품기와 스팀 노즐을 분리하십시오.
- ☞ 개별 부품을 분해하고 흐르는 따뜻한 물로 깨끗이 세척하십시오.
- ☞ 추출구 내부 가이드를 젖은 천으로 닦으십시오.
- ☞ 함께 제공된 브러시로 채널과 연결부를 청소하십시오.
- ☞ 특수 세정제 5 ml를 따뜻한 식수 0.5L와 혼합하십시오.
- ☞ 모든 부품과 청소 브러시를 준비한 세정액에 넣어, 부품이 세정액에 완전히 잠기도록 합니다.
- ☞ 5시간 후, 모든 부품을 브러시로 철저히 세척하십시오.
- ☞ 모든 부품을 깨끗한 식수로 충분히 헹굽니다.

우유 거품기 조립

- ☞ 조립할 부품을 가볍게 적십니다. 기름칠하지 마십시오.



그림 40: 우유 거품기 조립

- ☞ 부품을 결합하고 단단히 눌러 조립합니다.
- ☞ 우유 거품기를 추출구에 다시 설치합니다.

우유 호스 세척

- ☞ 우유 호스 한쪽 끝을 세정액에 담급니다.
- ☞ 나머지 호스 전체 길이도 세정액에 담급니다.
 - ✓ 이 방법은 호스 내부에 공기방울이 남는 것을 방지합니다.
- ☞ 모든 부품이 세정액에 완전히 잠기도록 하십시오.

10.5.10 분말 믹서 세척

사용하는 분말 종류에 따라 더 자주 세척이 필요할 수 있습니다.

- ☞ 믹서 행굼을 실시하십시오.



그림 41: 디스플레이 왼쪽, 도어 열기

- ☞ 디스플레이를 왼쪽으로 미십시오.
- ☞ 머신의 오른쪽 도어를 엽니다.



그림 42: 믹서컵

- ☞ 믹서컵을 손잡이로 잡고 앞으로 당깁니다.
- ☞ 믹서컵을 살짝 들어 내부 잔류수가 흘러나오도록 합니다.
- ☞ 믹서컵과 추출구를 연결하는 믹서 호스를 분리하여 가이드에서 제거합니다.
✓ 이제 믹서 프로펠러가 보입니다.
- ☞ 프로펠러를 천으로 닦아 청소합니다.
- ☞ 두 부분으로 된 믹서컵을 분해합니다.
- ☞ 두 믹서컵 부품과 믹서 호스를 흐르는 따뜻한 식수로 세척합니다.
- ☞ 모든 부품을 완전히 건조시킵니다.

믹서컵 조립하기

조립할 때 모든 구멍이 같은 방향을 향하도록 합니다.



그림 43: 믹서컵 조립

- ☞ 믹서 호스를 가이드에 넣어 추출구에 연결합니다.
- ☞ 믹서컵을 다시 끼워 걸쇠가 걸릴 때까지 놓습니다.
- ☞ 믹서 호스를 믹서컵에 연결합니다. 단단히 고정되었는지 확인합니다.

10.5.11 원두 용기 세척

고정된 원두 용기는 필요 시 및 정기적으로 청소할 수 있습니다.

권장: 월 1회



⚠ 주의

머리카락 빨림으로 인한 부상 위험



특히 길이가 긴 머리카락은 분쇄기 헤드에 끼거나 기계로 빨려들어갈 위험이 있습니다.

☞ 분쇄기를 열기 전에 반드시 헤어네트를 이용해서 머리를 정리하십시오.



⚠ 주의

움직이는 부품으로 인한 끼임 위험!

기계 내부에는 손가락이나 손이 다칠 수 있는 움직이는 부품이 있습니다. 추출 유닛을 분리할 때 손이 끼일 위험이 있습니다.

☞ 분쇄기나 추출 유닛 개구부에 손을 넣기 전에 항상 기계를 끄고 전원 플러그를 뽑으십시오.

☞ 전원 스위치를 짧게 누릅니다(약 1초).

✓ 기계가 종료됩니다.

☞ 전원 플러그를 뽑으십시오.

원두 용기가 두 개 이상 장착된 경우, 다음 단계는 각 원두 용기마다 반복해야 합니다.

☞ 원두 용기 뚜껑을 열고 원두 용기를 비웁니다

☞ 젖은 천으로 원두 용기를 닦으십시오.

☞ 함께 제공된 브러시로 원두 용기 잠금 장치를 청소합니다.

☞ 원두 용기를 완전히 건조시킵니다.

☞ 원두 용기를 다시 채우고 뚜껑으로 닫습니다.

✓ 원두 용기가 청소되었습니다.

원두 용기 확장(옵션)

☞ 확장 용기를 잠금 해제합니다.

☞ 확장 용기를 위로 들어 분리합니다.

☞ 젖은 천으로 확장 용기를 깨끗이 닦고 건조시킵니다.

☞ 확장 용기를 다시 설치하고 잠급니다.

✓ 확장 용기가 청소되었습니다.

10.5.12 분말 용기 세척

분말 용기는 필요 시 및 정기적으로 청소할 수 있습니다.

권장: 월 1회.

사용하는 분말 종류에 따라 더 자주 세척이 필요할 수 있습니다.

☞ 전원 스위치를 짧게 누릅니다(약 1초).

✓ 기계가 종료됩니다.

☞ 전원 플러그를 뽑으십시오.



그림 44: 분말 용기 제거

1 고정 각도 조절 레버 앞으로 당기기

2 분말 용기 들어 올리기

- ☞ 고정 각도 조절 레버를 앞으로 당겨 분말 용기를 분리합니다.
- ☞ 분말 용기를 위로 들어 올려 머신에서 꺼냅니다.
- ☞ 분말 용기 뚜껑을 열고 분말을 비웁니다.
- ☞ 젖은 천으로 분말 용기를 닦으십시오.

분말 용기 분해



그림 45: 분말 용기 및 부품, 정량 스크류

- ☞ 앞쪽과 뒤쪽의 잠금 너트를 풀어 분리합니다.
- ☞ 정량 스크류를 꺼내고 배출캡을 분리합니다.
- ☞ 젖은 천으로 분말 용기를 깨끗이 닦으십시오.

개별 부품 청소

- ☞ 함께 제공된 브러시로 정량 스크류의 부품을 깨끗이 세척합니다.
- ☞ 분말 용기와 부품을 완전히 건조시킵니다.

부품 조립 및 장착

- ☞ 정량 스크류를 다시 조립합니다
- ☞ 정량 스크류를 분말 용기에 넣습니다
- ☞ 잠금 너트를 조여 고정합니다.
- ☞ 배출캡의 위치가 올바른지 확인합니다.
- ☞ 분말 용기를 채우고 뚜껑을 닫습니다.
- ☞ 잠금장치를 닫습니다.
- ✓ 분말 용기가 청소되었습니다.

분말 용기 확장(옵션)

- ☞ 확장 용기를 잠금 해제합니다.
- ☞ 확장 용기를 위로 들어 분리합니다.
- ☞ 젖은 천으로 확장 용기를 깨끗이 닦고 건조시킵니다.
- ☞ 확장 용기를 다시 설치하고 잠급니다.
- ✓ 확장 용기가 청소되었습니다.

11 정비



⚠ 경고

자력이 불충분한 경우 부상 위험!

부적절하게 취급하면 심각한 부상 및 물적 손해가 발생할 수 있습니다.

정비 및 안전 관련 작업은 반드시 서비스 직원만 수행해야 합니다.



⚠ 경고

무거운 기계로 인한 건강상의 문제 주의!

이 기계의 중량은 한 사람이 단독으로 들어 올리거나 운반하기에 허용된 하중을 초과합니다. 기계를 한 사람이 혼자 들어 올리거나 운반하면 신체적 부담이나 부상이 발생할 수 있습니다.

☞ 기계를 혼자 들어 올리거나 운반하지 마십시오.

☞ 기계는 반드시 두 사람이 들어 올리거나 운반하십시오.



⚠ 주의

기울어지는 기계로 인한 부상 위험!

기계를 부적절하게 들어 올리면 기울어질 수 있습니다. 기계가 기울어지거나 떨어지면 부상을 입을 수 있습니다.

☞ 기계를 혼자 들어 올리지 마십시오.

☞ 기계는 반드시 두 사람이 들어 올리십시오.



⚠ 주의

미끄러짐으로 인한 부상 위험!

유출된 액체로 인해 기계 주변 바닥이 젖을 수 있습니다. 이는 미끄러짐과 낙상으로 인한 부상을 초래할 수 있습니다.

☞ 바닥에 유출된 액체는 즉시 닦아 제거하십시오.

☞ 많은 양의 액체가 유출된 경우, 이동식 경고 표지판으로 알리십시오.

기계는 정기적인 정비가 필요합니다. 여기에는 안전 관련 작업도 포함됩니다.

정비 및 안전 관련 작업은 일부 예외를 제외하고는 사용자가 직접 수행해서는 안 됩니다. 이러한 정비 또는 안전 관련 작업이 필요할 경우, 반드시 제조사에서 승인한 서비스 센터에 즉시 의뢰해야 합니다. 서비스 센터는 기기에 필요한 모든 작업을 수행합니다.

정비나 안전 관련 작업 시점이 도래하면 기기는 이를 디스플레이에 표시합니다. 기계는 계속 정상 작동이 가능합니다.

정비 시점은 특히 기계 사용량 및 안전 밸브의 수명과 같은 다양한 요인에 따라 다릅니다.

안전 밸브는 2년마다 교체해야 합니다.

11.1 정비 단계

다음과 같은 정비 단계가 있습니다:

1. **석회 제거:** 운영자가 직접 수행할 수 있습니다.
2. **디스플레이 알림에 따른 정비:** 이 경우 안전 점검이 필요하므로, 반드시 교육받은 직원이나 서비스 파트너가 수행해야 합니다.

추가 정비나 수리는 담당 서비스 파트너에게 문의하십시오. 전화번호는 머신의 주소 라벨 및 납품서에 기재되어 있습니다.

다음도 참고하십시오

📖 예비 부품 및 고객 서비스 [▶ 9]

12 석회 제거



⚠ 경고

산으로 인한 산화상 위험!



석회 제거 과정에서 산 성분이 방출됩니다. 피부 자극이나 심한 눈 자극을 유발할 위험이 있습니다.



☞ 석회 제거제 사용 전에 포장에 적힌 정보를 꼼꼼히 읽으십시오.

☞ 석회 제거제를 손으로 만지지 말고 해당 안전 데이터 시트를 반드시 읽으십시오.

☞ 석회 제거 작업 중에는 보호 장갑과 보호 안경을 착용하십시오.

☞ 석회 제거제를 절대 음용하지 않도록 합니다.

☞ 내장 물 탱크에 석회 제거제를 사용하는 경우: 석회 제거 과정 중에는 세제가 담긴 물 탱크와 세척액 수거 용기를 분리하지 마십시오. 디스플레이에 표시되는 안내 메시지를 기다리십시오.



⚠ 주의

뜨거운 액체 석회 제거제로 인한 화상 위험!

석회 제거 중에는 추출부에서 뜨거운 액체 석회 제거제가 나옵니다. 화상 위험이 있습니다.

☞ 머신이 완전히 조립된 상태에서만 석회 제거를 시작하십시오.

☞ 이동식 음료 추출구 사용 시: 음료 추출구를 가장 아래 위치로 내리십시오.

☞ 석회 제거 중에는 추출구 아래쪽에 손을 대지 마십시오.



⚠ 주의

뜨거운 표면으로 인한 화상 위험!

음료 추출, 청소 및 석회 제거 시, 추출구 및 주변 표면이 뜨거워집니다.

☞ 음료 추출구에 손을 댈 때는 반드시 지정된 위치만 이용하십시오.

☞ 추출 직후에는 추출구를 직접 만지지 마십시오.

☞ 기계가 식을 때까지 5~10분 정도 기다리십시오.



! 지침

부적절한 석회 제거 제품으로 인한 기기 손상!

제조사가 권장하는 석회 제거제 이외의 제품을 사용할 경우 커피 머신이 손상될 수 있습니다. 타사 석회제거제 사용으로 인해 발생한 손상에는 보증이 적용되지 않으므로 보증 청구에서 제외됩니다.

☞ 반드시 제조사가 권장하는 석회 제거제만 사용하십시오.

☞ 반드시 포장에서 바로 석회 제거제만 사용하십시오.

☞ 석회 제거 전 포장에 명기된 정보와 안전 데이터 시트를 꼼꼼하게 읽으십시오. 안전 데이터 시트가 없는 경우 해당 자료를 유통업체에서 요청하십시오.

물의 경도, 유량, 그리고 물 필터 사용 여부에 따라 석회 제거 시점이 결정됩니다. 머신이 이 시점을 계산하여 화면에 표시합니다.

석회 제거는 총 4단계로 진행됩니다.

- 냉각 루틴 포함(예열된 머신일 경우)
- 준비
- 석회 제거

- 행금

전체 소요 시간

석회 제거 작업에는 총 80분이 소요됩니다. 과정은 중간에 중단할 수 없습니다.

필요한 도구

석회 제거에 필요한 준비물:

- 액체 석회 제거제 2병(각 0.75리터)
- 물 1병(0.75리터)
- 3리터 수집 용기

석회 제거를 실시하십시오

화면 안내에 따라 프로그램을 단계별로 진행합니다. 시작 버튼을 누르면 지정된 순서를 반드시 따라야 합니다.

- ☞ 관리 메뉴를 불러옵니다.
- ☞ **석회 제거**를 누릅니다.
- ☞ 화면의 지침을 따르십시오.
- ✓ 석회 제거가 시작됩니다.

13 소프트웨어 설정

음료 설정 및 기타 소프트웨어 설정 시에도 머신 조작 시와 동일한 안전 지침을 준수해야 합니다.

☞ 조작 관련 모든 안전 지침을 반드시 확인하십시오.

13.1 소프트웨어 개요



그림 46: 대기 상태의 디스플레이

화면의 버튼과 아이콘은 머신 설정과 사양에 따라 다르게 표시됩니다.

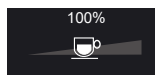
대기 상태 디스플레이 기능



에코 모드(활성)



S-M-L 전용 버튼



컵 크기 조정



온수 행금

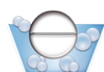


바리스타(커피 농도)



디카페인 버튼

메인 메뉴 기능



관리











음료








정보



시스템

	정산		조작 옵션
	타이머		언어
	USB		PIN 권한
	에코 모드		PIN 접근

메뉴 조작 기능

	메인 메뉴, 이전 메뉴		값/설정 확인
	PIN 입력		값/설정 삭제
	다음, 앞으로, 시작		테스트 음료 준비
	설정 불러오기		뒤로
	설정 저장		키보드 호출

디스플레이 메시지

	오류 메시지		우유 온도 표시(옵션)
-------------------------------------------------------------------------------------	--------	--------------------------------------------------------------------------------------	--------------

13.2 작동 준비 화면

작동 준비 상태에서 디스플레이에 표시되는 조작 버튼은 머신 옵션과 개별 설정에 따라 달라집니다.

모든 출력 가능한 음료 버튼은 점등되어 표시됩니다.



그림 47: 예시: 카푸치노 버튼

화면을 가로로 스와이프하면 추가 추출 가능한 음료가 표시됩니다. 원하는 음료 버튼을 누르면 음료 추출이 시작됩니다.

온수 예열 버튼



그림 48: 온수 예열 버튼

☞ 온수 행굼 버튼을 누르십시오.

✓ 버튼을 누르면 커피 라인을 온수로 예열합니다.

물이 추출 시스템을 데워 최적의 커피 온도를 보장합니다.

긴 추출 후, 특히 에스프레소 추출 전 예열을 권장합니다.

바리스타 버튼

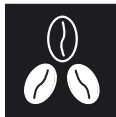


그림 49: 바리스타 버튼

바리스타 버튼을 누르면 커피 농도를 조절할 수 있습니다. 커피 농도의 변경은 다음 한 번의 추출에만 적용됩니다.

	표시	커피 농도
기본형	2공	설정된 기본 농도
1회 터치	3공	설정보다 15 % 강하게*
2 터치	1공	설정보다 15 % 약하게*

* 최대 커피 분량: 한 번 추출 시 15 g

S-M-L

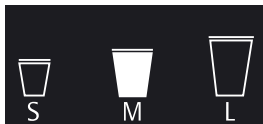


그림 50: S-M-L 기능

S-M-L 조작부는 음료 용량을 미리 선택하는 기능입니다. 사전에 음료 설정이 완료되어 있어야 합니다.

두 번째 커피 종류(디카페인)

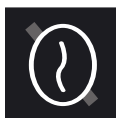


그림 51: 디카페인 버튼

☞ 기계 데이터에서 커피 분쇄기를 **디카페인**으로 지정합니다.

☞ 운영 옵션에서 **디카페인**을 선택하십시오.

✓ 기능 표시줄에 취소선 표시된 원두 아이콘이 나타납니다.

☞ 음료 선택 전 **디카페인** 버튼을 터치합니다.

✓ 다음 음료는 디카페인 커피용 원두가 담긴 분쇄기로 준비됩니다.

컵 크기 조정

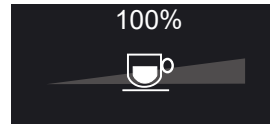


그림 52: 컵 크기 조정 슬라이더

슬라이더를 사용하여 다음 음료의 용량을 선택할 수 있습니다.

13.3 화면 관리



⚠ 주의

기계 행굼으로 인한 화상 위험!

기계 행굼 중에는 음료 추출부에서 뜨거운 물이 나옵니다.

☞ 기기 행굼 중 음료 추출구에 손을 대지 마십시오.



그림 53: 메뉴 경로 샌드위치 메뉴 -> 관리

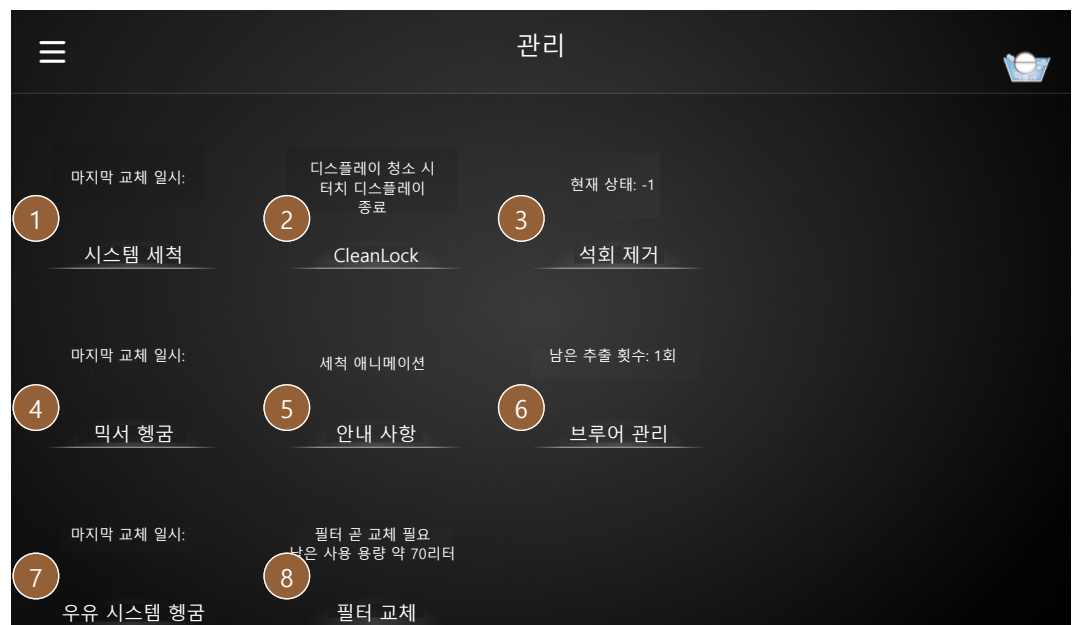


그림 54: 관리 화면 추출 유닛 관리

1 시스템 세척은 기계를 끈 상태에서도, 켜진 상태에서도 수행할 수 있습니다.

시스템 세척 알림은 6일 또는 200회 추출 후 자동으로 표시됩니다. 7일 또는 250회 추출 후에는 음료 추출이 차단됩니다. 청소 후에만 머신을 재사용할 수 있습니다.

3 물의 경도, 유량, 그리고 물 필터 사용 여부에 따라 석회 제거 필요 시점까지 남은 리터 수가 결정됩니다. 이 리터 수는 기계가 자동으로 계산하여 표시합니다.

2 CleanLock 기능은 마지막 터치 후 15초간 화면을 잠급니다. 이로써 화면을 안전하게 청소할 수 있습니다. 마지막 터치 후 15초가 지나면 화면이 다시 활성화됩니다.

4 믹서 행굼은 분말 믹서의 중간 청소를 의미합니다.

5 **안내 사항** 이용 가능한 세척 프로그램과 커피 출수구, 우유 거품기, 우유 호스, 믹서 시스템, 물 필터 교체 등의 분해 및 조립 방법은 화면 애니메이션 형태로 확인할 수 있습니다.

7 **우유 시스템** 행굼은 우유 호스, 우유 노즐, 우유 거품기를 행구어 냅니다.

6 **추출 유닛의 O링**은 15,000회 추출 후 교체해야 합니다. 수명이 초과되면 하루에 한 번 교체 필요 알림이 표시됩니다. 교체 후에는 반드시 교체 완료 확인을 해야 합니다.

메인 메뉴의 **관리 -> 추출 유닛 관리** 항목에서 이 내용이 상세하게 애니메이션과 함께 안내됩니다.

8 기계 손상을 방지하기 위해 **필터 교체**가 필요합니다.

남은 필터 용량이 25% 이하가 되면, 기기 전원을 켜 때마다 남은 필터 용량이 표시됩니다.

남은 필터 용량이 0 %일 경우, 3시간마다 필터 교체 필요 알림이 표시됩니다.

필터 교체 후, 물 시스템과 필터의 세척 및 공기 제거 프로그램이 실행됩니다. 이 과정에서 온수가 온수 추출구를 통해 흐릅니다.

교체 후에는 반드시 교체 완료 확인을 해야 합니다.

13.4 음료 설정



그림 55: 메뉴 경로 샌드위치 메뉴 -> 음료

음료 설정에서는 화면에 표시할 음료 종류를 정의합니다. 레시피, 용량, 음료 버튼 배치, 시각적 표시가 포함됩니다.

13.4.1 음료 레시피 지정

특정 음료 버튼에 레시피를 할당할 수 있습니다.

테스트 추출



그림 56: 테스트 음료 준비 버튼

음료 설정 변경 후, 저장 전 새로운 설정으로 테스트 음료를 추출할 수 있습니다.



그림 57: 예시: 카푸치노 버튼

☞ 원하는 설정을 변경합니다.

☞ **테스트 추출** 버튼을 누르십시오.

✓ 음료는 새로 설정한 값으로 제공됩니다.

레시피 저장

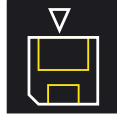


그림 58: 레시피 버튼 저장

- ☞ 테스트 음료가 만족스러우면 **저장** 버튼을 누릅니다.
- ✓ 수정된 레시피를 저장합니다.

레시피 불러오기



그림 59: 레시피 불러오기 버튼

저장된 레시피를 음료 버튼에 할당할 수 있습니다.

- ☞ 원하는 음료 버튼을 터치합니다.
- ☞ **레시피 불러오기** 버튼을 누르십시오.
 - ✓ 하위 메뉴가 열립니다.
- ☞ 원하는 레시피를 선택합니다.
- ☞ **레시피 저장** 버튼을 누르십시오.
- ✓ 음료 버튼에 새로운 레시피가 적용됩니다.

13.4.2 용량, 컵 받침대 애니메이션, 다중 추출 & 투입 방식

충전량



그림 60: 용량 버튼

- ☞ 원하는 음료 용량을 설정합니다.
 - ✓ 레시피가 자동으로 조정됩니다.
- 100 %는 이전 저장 값 기준입니다.

컵 받침대 애니메이션

컵 받침대 애니메이션은 음료 선택 후 표시되며, 음료별 **충전량** 설정에서 사전에 활성화되어 있어야 합니다. 이를 위해서는 **컵 받침대 애니메이션** 체크박스를 활성화해야 합니다.

- ☐ 음료 제공 과정:
- ☞ 원하는 음료 버튼을 터치합니다.
 - ✓ 디스플레이에 애니메이션이 표시됩니다.
- ☞ ☒ 을 눌러 선택을 확인하십시오.
- ✓ 음료가 추출됩니다.

S-M-L 기능

S-M-L 기능은 **시스템** 메뉴에서 활성화됩니다. 표준 충전량과 다른 값으로 변경하는 설정은 **시스템** 메뉴에서 모든 음료에 대해 적용할 수 있습니다.

개별 음료에서 용량을 다르게 설정하려면, **충전량(음료 설정)**에서 S-M-L 용량을 개별적으로 조정해야 합니다.

각 용량은 개별적으로 활성화 또는 비활성화할 수 있습니다. 비활성화된 경우 해당 용량은 음료에서 선택할 수 없습니다. 변경 후에는 반드시 설정을 저장해야 합니다.

S-M-L 용량

S-M-L 기능은 **시스템** 메뉴에서 활성화되어 있을 때만 사용할 수 있습니다. 레시피는 S와 L 용량 기준으로 생성됩니다. M은 기본값(중간값)으로 설정됩니다.

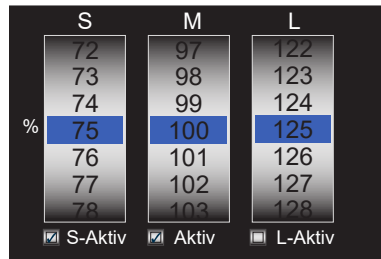


그림 61: S-M-L 설정

기본값:

- S = M보다 25 % 적게
- L = M보다 25 % 많게

다중 추출

음료는 설정된 양만큼 여러 번 추출할 수 있습니다. 버튼 하나로 설정된 양의 최대 12배까지 추출 가능합니다.

다중 추출 기능은 커피 음료, 우유 혼합 음료, 그리고 투입 방식이 **조절**로 설정된 온수에서 사용할 수 있습니다.

투입 방식

온수, 우유 거품, 우유, 스팀의 투입 방식을 설정할 수 있습니다. 기타 모든 음료는 이미 정해진 투입량으로 제공됩니다.

투입 방식	설명
시작 중지	음료는 설정된 양만큼 추출됩니다. 버튼을 한 번 더 누르면 추출을 중간에 멈출 수 있습니다.
Freeflow	버튼을 누르고 있는 동안 음료가 계속 추출됩니다.
시작 중지 Freeflow	짧게 누르면 시작 중지 모드가 시작됩니다. 1초 이상 길게 누르면 Freeflow 모드가 시작됩니다.
조절	설정된 양만큼 추출됩니다. 투입 방식은 우유, 거품, 뜨거운 물 모두에 적용 가능합니다.

13.4.3 레시피 변경



그림 62: 레시피 버튼

이 버튼을 누르면 레시피 변경을 위한 설정 화면이 열립니다.



그림 63: 레시피 변경 화면

현재 레시피 구성

현재 레시피에 포함된 재료가 표시됩니다.

추출 순서는 왼쪽에서 오른쪽으로 진행됩니다. 수직으로 나열된 재료는 동시에 준비됩니다.

원하는 옵션이 기술적으로 불가능할 경우, 소프트웨어가 안내합니다.

공장 기본 재료

레시피에 사용할 수 있는 재료가 표시됩니다.

☞ 원하는 재료를 터치하여 현재 레시피 구성으로 이동시킵니다.

재료 삭제



현재 레시피 구성에서 선택된 재료를 삭제합니다.

재료 변경



현재 레시피 구성에서 선택된 재료를 변경합니다.

☞ 재료를 선택하고 **재료 변경** 버튼을 누릅니다.

✓ **재료 변경** 메뉴가 열립니다.

☞ 선택한 재료의 설정 가능 항목이 화면에 표시됩니다.

✓ 저장된 값과 현재 값이 함께 표시됩니다.



현재 값



서비스에서 설정한 값



공장 초기값

커피 분량



그램(g) 단위

물/우유 양



밀리리터(ml) 단위

커피 품질



지침

미세한 커피 분말을 소량의 추출수로 사용할 경우, 높은 품질 설정은 추출 오류를 유발할 수 있습니다.



품질 단계는 커피 추출 과정과 향미에 영향을 줍니다. 단계가 높을수록 커피의 맛과 향 성분이 더 많이 추출됩니다.

품질 단계

- | | |
|---|-----------------------------|
| 1 | 압착 후 커피 분말이 부풀어 오를 공간을 줍니다. |
| 2 | 압착 후 바로 추출됩니다. |
| 3 | 압착 후 예비 추출됩니다. |
| 4 | 압착 및 예비 추출 후 습식 프레스링. |
| 5 | 품질 4와 유사하나, 더 강한 습식 프레스링 |
| 6 | 품질 5와 유사하나, 더 강하고 긴 습식 프레스링 |
| 7 | 품질 6과 유사하나, 더 강하고 긴 습식 프레스링 |

커피 분쇄기 선택(옵션)



분쇄기가 두 개인 머신에서는 레시피별로 어떤 분쇄기를 사용할지 선택 가능합니다. 원하는 커피 분쇄기에 값 1이 할당됩니다.

분쇄기 1	분쇄기 2	커피 분말
1	0	분쇄기 1의 커피 분말이 사용됩니다.
0	1	분쇄기 2 커피 분말이 사용됩니다.
1	1	분쇄기 1과 2의 커피 분말이 각각 절반씩 사용됩니다.

13.4.4 텍스트 및 이미지

화면에서 음료 이름과 버튼 이미지를 조정할 수 있습니다.

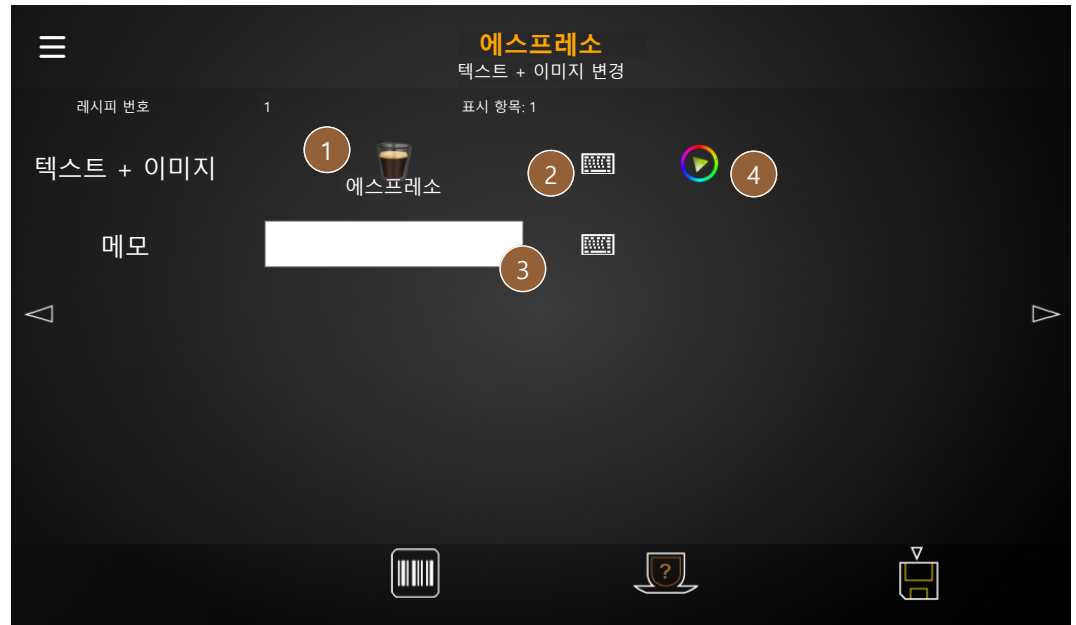


그림 64: 텍스트 및 이미지 화면


- | | |
|------------------------------|---------------------------|
| 1 현재 선택된 음료의 이미지를 화면에 표시합니다. | 2 키보드 버튼으로 텍스트 입력용 키보드 호출 |
| 3 음료 관련 참고 사항 기록을 위한 메모 입력란 | 4 색상 및 글꼴 설정 화면을 여는 버튼 |

- ☞ 텍스트를 수정하려면 **키보드** 버튼 눌러 키보드를 활성화합니다.
- ☞ 이미지를 변경하려면 화면에 표시된 이미지를 터치합니다.
- ☞ 필요 시 **메모** 입력란에 음료 관련 참고 사항을 기록할 수 있습니다.
- ☞ 필요시 색상 버튼을 누르십시오.
- ✓ 배경색과 글자색을 설정할 수 있는 화면이 열립니다.



그림 65: 음료 배경 화면

- | | |
|----------------------|-------------------------|
| 1 배경색 설정용 색상 바 | 2 미리 정의된 글자 색상 선택용 조절 바 |
| 3 개별 RGBA 값 설정용 조절 바 | 4 음료 버튼 미리보기 |
| 5 글자 크기 설정용 조절 바 | 6 확인 버튼 |

- ☞ 배경과 글자 속성을 원하는 대로 조정합니다.
- ☞  을 눌러 선택을 확인하십시오.
- ✓ 값이 적용됩니다.

13.5 조작부 구성



그림 66: 메뉴 경로 샌드위치 메뉴 -> 조작 옵션

SB 운영(셀프 서비스)

SB 운영 시 일부 기능을 비활성화할 수 있습니다. 비활성화된 기능과 조작 버튼은 화면에 표시되지 않습니다.

옵션	기본값
활성, 비활성	비활성

SB 운영 활성화 시 동시에 적용되는 설정:

조작부	상태
바리스타 버튼	비활성
온수 예열 버튼	비활성
메뉴 버튼	지연
오류 표시	기호
컵 크기 조정	비활성
언어 사전 선택	비활성
컵 받침대 애니메이션	활성

바리스타 버튼

옵션	기본값
활성, 비활성	활성

활성화된 경우: 이 버튼은 준비 상태에서 하단에 커피 농도 3단계 설정과 함께 표시됩니다.

온수 예열 버튼

옵션	기본값
활성, 비활성	활성

활성화된 경우: 버튼은 준비 상태일 때 가장 하단에 표시됩니다. 긴 휴지 시간이나 에스프레소일 때 권장됩니다.

메뉴 버튼

옵션	기본값
즉시, 지연	즉시

즉시의 경우: 버튼은 탭하면 즉시 반응합니다.

오류 표시

오류는 디스플레이 상단 표시줄에서 서로 다른 색으로 표시됩니다.

옵션	기본값
텍스트, 심볼	텍스트

컵 크기 조정

자유 충전량 선택은 조작 옵션에서 활성화할 수 있습니다. 이를 통해 음료 선택 전에 컵 크기에 맞춰 충전량을 조정할 수 있습니다.

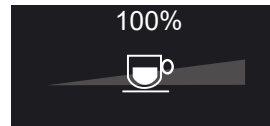


그림 67: 컵 크기 조정용 슬라이더

컵을 슬라이더에서 오른쪽으로 이동하면 충전량이 증가하고, 왼쪽으로 이동하면 충전량이 감소합니다. 충전량은 백분율로 표시됩니다.

- 설정된 슬라이더 중앙: 100 %
- 슬라이더 왼쪽 끝: 50 % 감소
- 슬라이더 오른쪽 끝: 50 % 증가

옵션	기본값
활성, 비활성	비활성

언어 사전 선택

여기에서 준비 상태에서 언어 또는 국기 사전 선택이 가능한지 설정합니다.

언어 사전 선택은 최대 다섯 개 언어 버튼에 대해 개별적으로 활성화할 수 있습니다.

두 번째 옵션은 **조작 옵션**에서 **SB+국기** 버튼 레이아웃 선택입니다.

옵션	기본값
활성, 비활성	비활성

컵 받침대 애니메이션

음료 설정에서 **컵 받침대** 애니메이션 사용 여부를 설정할 수 있습니다. 애니메이션은 여기에서 음료 설정에 정의된 모든 레시피에 대해 활성화 또는 비활성화할 수 있습니다.

옵션	기본값
활성, 비활성	활성

버튼 레이아웃

음료 메뉴용 여러 기본 레이아웃이 저장되어 있으며, 여기서 선택할 수 있습니다.

PostSelection

옵션	기본값
활성, 비활성	비활성

활성화된 경우: 음료를 선택한 후 커피 종류와 음료 크기를 선택할 수 있습니다. 커피 종류와 크기 이름은 변경할 수 있습니다. (커피 종류와 S-M-L).

- 크기 1
- 크기 2
- 크기 3
- 분배기 1
- 분배기 2

셀프 서비스 모드에서는 일부 기능을 비활성화할 수 있습니다. 비활성화된 기능과 해당 버튼은 화면에 표시되지 않습니다.

표시 모드

옵션	기본값
단일, 다중	단일

디카페인

옵션	기본값
활성, 비활성	비활성

활성화 시: 표준 레시피의 커피 분량 대비 비율 설정

디카페인 계수

여기서 디카페인 계수의 값을 설정합니다. 디카페인(카페인 제거된 커피)용 커피 분량은 레시피에 설정된 커피 분량에 대한 백분율로 지정됩니다.

이 설정은 **디카페인** 선택 시 모든 커피 음료에 적용됩니다.

예를 들어, 디카페인 계수가 15 %로 설정된 경우, 디카페인 기능으로 카페 크램을 만들면 표준 레시피보다 15% 더 많은 커피 분량으로 추출됩니다.

옵션	기본값
활성, 비활성	비활성

음료 선택

옵션	기본값
활성, 비활성	비활성

활성화된 경우: 사전에 선택한 음료는 추가 버튼 조작 없이 자동으로 제공됩니다. 음료 제공 중에는 중단할 수 없습니다.

음료 추출 취소

옵션	기본값
활성, 비활성	활성

활성화된 경우: 음료 제공을 중단하려면 음료 버튼을 다시 눌러야 합니다.

13.6 정보 메뉴



그림 68: 메뉴 경로 샌드위치 메뉴 -> 정보

정보 메뉴는 다음 선택 사항을 제공합니다:

마지막 추출

마지막 추출에 대한 정보 표시.

타이머

주간 타이머 개요를 불러옵니다. 이 개요에서는 모든 켜기/끄기 시간을 확인할 수 있습니다.

서비스

서비스 연락처와 기계의 시리얼 번호를 표시합니다.

관리

기계 프로그램을 통해 수행된 최근 세척 및 정비 내역을 표시합니다.

수도 필터 및 석회 제거

수도 필터의 남은 용량과 다음 석회 제거 시기를 표시합니다.

로그

기계 조작 및 세척과 관련된 로그(이벤트 및 오류)를 표시합니다.

13.7 정산



그림 69: 메뉴 경로 샌드위치 메뉴 -> 결제

카운터

카운터는 개별 제공 음료와 총 음료 수를 표시합니다.

로그는 USB 출력으로 읽어올 수 있습니다.

Abrechnung Zähler				
	1	2	3	4
!Gesperrt	1	1	1	1
Cappuccino	1	1	1	1
Chociatto	1	1	1	1
Milch	1	1	1	1
Milchkaffee	1	1	1	1

그림 70: 결제 화면

기본 설정	
카운터 1	일일 카운터
카운터 2	주간 카운터
카운터 3	월간 카운터
카운터 4	연간 카운터

각 카운터는 개별적으로 설정할 수 있으며, 서로 독립적으로 초기화할 수 있습니다.

13.7.1 무료 설정

무료 설정은 선택적 결제 단위와 함께 사용할 수 있습니다.

옵션	기본값
활성, 비활성	활성

모두 무료

옵션	기본값
활성, 비활성	비활성

음료 무료

옵션	기본값
활성, 비활성	비활성

디스플레이 표시

모두 무료 설정이 활성화된 경우, 여기에 표시할 텍스트를 입력할 수 있습니다. (예 무료). 입력된 텍스트는 머리글에 표시됩니다.

음료 버튼 표시

모두 무료 설정이 활성화된 경우, 음료 버튼에 표시할 텍스트를 입력할 수 있습니다.

13.8 PIN 권한



그림 71: 메뉴 경로 샌드위치 메뉴 -> PIN 권한

다음 영역에 대해 각각 PIN을 설정할 수 있습니다.

- 세척
- 설정
- 결제

PIN은 계층 구조로 구성됩니다.

예시 설정 PIN은 세척 PIN에 대한 모든 권한을 동시에 부여하지만, 결제 PIN 권한은 부여하지 않습니다. PIN이 설정되지 않은 경우, 해당 영역은 PIN 없이 접근 가능합니다. PIN이 설정된 경우, PIN 없이는 접근할 수 없습니다.

세척 PIN

유효한 PIN 입력 시 다음 영역에 접근할 수 있습니다:

관리



설정 PIN

유효한 PIN 입력 시 다음 영역에 접근할 수 있습니다:

관리



음료



조작 옵션



결제(삭제 불가)



타이머



시스템







언어



USB

결제 PIN

유효한 PIN 입력 시 다음 영역에 접근할 수 있습니다:

	관리		타이머
	음료		시스템
	조작 옵션		언어
	결제(삭제 가능)		USB
	PIN		

새 PIN 설정

접근 권한용 PIN이 설정되면, 새로운 PIN을 설정하려면 여기에 기존 PIN 번호를 입력해야 합니다.



13.9 메뉴 타이머



그림 72: 메뉴 경로 샌드위치 메뉴 -> 타이머

시간/날짜

현재 시간 및 날짜가 설정됩니다.

서머타임

자동 서머타임 또는 윈터타임 전환을 설정할 수 있습니다. 이 메뉴는 텔레메트리 모듈이 설치되지 않은 경우에만 표시됩니다.

옵션	기본값
활성, 비활성	비활성

표준시

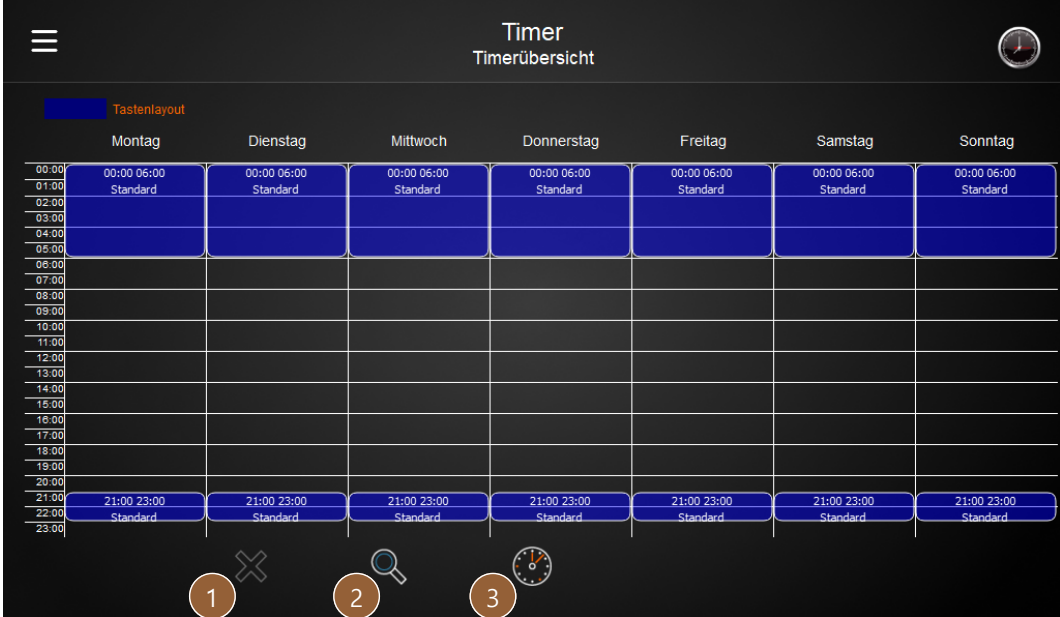
시간대 메뉴 항목에서 시간대를 설정할 수 있습니다.

음료 메뉴 레이아웃 상태

옵션	기본값
활성, 비활성	비활성

활성화된 경우: 타이머를 통해 음료 메뉴 레이아웃을 자동으로 할당할 수 있습니다.
예시) 오후 21시부터 오전 6시까지는 셀프 서비스 모드의 음료 메뉴만 이용 가능합니다.

음료 메뉴 개요



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
00:00	00:00 06:00	00:00 06:00	00:00 06:00	00:00 06:00	00:00 06:00	00:00 06:00	00:00 06:00
01:00	Standard	Standard	Standard	Standard	Standard	Standard	Standard
02:00							
03:00							
04:00							
05:00							
06:00							
07:00							
08:00							
09:00							
10:00							
11:00							
12:00							
13:00							
14:00							
15:00							
16:00							
17:00							
18:00							
19:00							
20:00							
21:00	21:00 23:00	21:00 23:00	21:00 23:00	21:00 23:00	21:00 23:00	21:00 23:00	21:00 23:00
22:00	Standard	Standard	Standard	Standard	Standard	Standard	Standard
23:00							

그림 73: 타이머 개요 화면

- 1 이전에 선택된 스위치 시간을 삭제합니다.
- 2 일간 개요와 주간 개요를 전환합니다.
- 3 타이머 스위치 시간을 설정합니다.

주간 개요에서는 모든 음료 메뉴 레이아웃의 스위치 시간을 확인할 수 있습니다.

설정은 개요 화면에서 직접 변경할 수 있습니다.

음료 메뉴 레이아웃이 표시되는 최소 시간은 30분입니다.

타이머를 통한 음료 메뉴 레이아웃 전환 방법:

- ☞ 타이머 기능을 선택합니다
- ☞ 단일 요일 또는 여러 요일을 선택합니다.
- ☞ 타이머 스위치 시간을 설정하십시오.

13.10 시스템 설정



그림 74: 메뉴 경로 샌드위치 메뉴 -> 시스템

13.10.1 우유 및 거품

우유 및 우유 거품에 대한 중앙 공통 값을 여기서 설정합니다. 이 값은 모든 기존 레시피에 적용됩니다.

레시피에 특별히 설정된 우유 및 우유 거품 값은 그대로 유지되며 변경되지 않습니다.

우유 저장 온도

옵션

>16 °C	초록색 우유 노즐(표준)
<10 °C	주황색 우유 노즐(부속품)



지침

우유 노즐 사용 권장 사항

10°C 이상에서는 초록색 노즐을 사용해야 합니다. 냉장되지 않은 우유를 사용할 경우, 최적의 결과를 위해 우유 저장 온도 16~22°C를 권장합니다. 파란색 노즐은 우유가 지속적으로 5°C 이하일 경우, 필요 시 기술자가 주문하여 활성화해야 합니다.

우유 부족 알림

전제 조건: 빈 표시 기능이 있는 냉각기가 필요합니다.

여기서 우유 부족 시 알림을 할지 여부를 설정합니다.

부족 알림은 음료 차단 기능과 연동될 수 있습니다. 특히 셀프 서비스 모드에서 이미 결제된 음료가 완전히 제공되도록 보장하는 데 중요합니다.

온도 센서

전제 조건: 온도 센서가 있는 냉각기가 필요합니다.

우유 온도를 측정합니다.

13.10.2 추출 진행률 표시

옵션

기본값

선, 원, Off

원

13.10.3 디스플레이 및 조명

이 시스템 메뉴에서는 밝기, 음료 추출구 조명 등 디스플레이 관련 매개변수를 설정할 수 있습니다. 조명 개념은 두 가지 매개변수로 구성됩니다:

음료 추출구 조명

옵션

기본값

활성, 비활성

활성

활성화된 경우: 기계가 대기 상태일 때, 음료 추출구 바로 뒤의 작은 램프가 지속적으로 켜집니다.

이벤트(알림) 표시

옵션

기본값

활성, 비활성

비활성

활성화된 경우: 알림 발생 시 조명이 켜집니다.

화면 보호기

화면 보호기의 경우 시작 시간과 주기를 설정할 수 있습니다. 화면 보호기는 사전에 기계에 업로드 되어 있어야 합니다.

출력 애니메이션

음료 제공 시 애니메이션 표시 시간을 설정할 수 있습니다. 애니메이션 이미지는 사전에 기계에 업로드되어 있어야 합니다.

디스플레이 밝기

디스플레이 밝기는 5 % 단위로 설정 가능합니다.

자동 밝기 낮춤

옵션	기본값
활성, 비활성	활성

활성화된 경우: 마지막 음료 제공 후 5분 경과 시 자동으로 낮춰집니다(대기 모드). 밝기 낮춤 상태에서 첫 터치 시, 선택한 밝기로 디스플레이가 켜집니다. 두 번째 음료 버튼 터치 시 해당 음료가 제공됩니다.

터치 보정

터치 디스플레이를 여기서 재보정 할 수 있습니다.

디스플레이 배경

터치 디스플레이의 색상 디자인을 설정할 수 있습니다.

- 메인 페이지 배경
- 기타 페이지 배경

음료 버튼 배경

여기서 음료 설정 시 배경 색상을 변경할 수 있는지 활성화할 수 있습니다.

옵션	기본값
활성, 비활성	비활성

음료: 글자 + 색상

글자 크기와 색상을 변경할 수 있는지 설정합니다.

옵션	기본값
활성, 비활성	비활성

13.10.4 수도 필터

물 경도와 수도 필터 용량 정보를 제공합니다.

옵션	기본값
활성, 비활성	비활성

활성화된 경우: 수도 필터가 설치되어 있습니다. 측정된 물 경도와 수도 필터 용량을 확인할 수 있습니다.



지침

수도 필터 권장사항

기본적으로 수도 필터 사용을 권장합니다. 적절한 수도 필터 선택에 대해서는 서비스 파트너에게 문의하시기 바랍니다.

측정된 탄산염 경도

측정된 물 경도(°dKH)를 입력합니다.

☞ 수도 공급업체에게 문의하거나, 제공된 탄산염 경도 테스트 키트를 사용하여 확인합니다.

탄산염 경도 테스트 키트는 함께 제공된 부속품 사용 설명서에 포함되어 있습니다.

측정된 총 경도



지침

잘못 설정된 물 경도로 인한 석회 침전

잘못 설정된 물 경도로 기계를 운용하면 심한 석회 침전과 밸브 누수로 이어질 수 있습니다.

이로 인해 발생하는 손해에 대해서는 책임을 지지 않습니다.

수질 필터 용량

수도 필터가 활성화된 경우, 수도 필터 용량(리터)을 입력합니다.

예시: 측정된 탄산 경도가 10 °dKH인 경우, 설정할 수도 필터 용량은 200리터입니다.

13.10.5 에코 모드 활성화

여기서 에코 모드를 활성화할 수 있습니다.

옵션	기본값
활성, 비활성	비활성

자동 종료까지 시간 설정

에코 모드가 활성화되면 자동 종료 시간을 설정할 수 있습니다. 마지막 음료 제공 후 자동 종료까지 시간을 설정합니다.

30분 단위로 조정 가능합니다.

옵션	기본값
절대 끄기, 30분, 60분 90분 120분 150분 180분	절대 끄기

에코 모드는 또한 타이머를 통해 일정 시간 동안만 활성화 및 비활성화할 수 있습니다.

13.10.6 보일러 수온

보일러의 물 온도를 설정합니다(커피 추출용 물 온도).

13.10.7 종료 시 세척

옵션	기본값
활성, 비활성	활성

활성화된 경우: 기계 종료 시, 마지막 세척 이후 우유 음료가 제공된 경우 종료 세척을 수행해야 합니다.

13.10.8 자동 우유 시스템 세척

옵션	기본값
120분마다, 52시간마다	52시간마다

13.10.9 원두 부족 알림 보정

원두 부족 알림을 재보정할 수 있습니다. 원두가 아직 남아 있음에도 원두 보충 알림이 나타날 때 수행해야 합니다.

13.10.10 동결 방지/운송 준비

물 시스템의 부분 배출 루틴을 시작합니다.

기계를 운송할 경우, 특히 겨울철 손상을 방지하기 위해 운송 전 부분 배출을 수행해야 합니다.

13.10.11 드립 트레이 센서

드립 트레이 센서는 트레이의 수위를 모니터링합니다. 트레이가 과충전되는 것을 방지합니다.

옵션	기본값
활성, 비활성	활성



지침

센서 비활성 시 트레이 넘침

센서 비활성 시 트레이가 넘칠 수 있습니다. 물리적 손상이 발생할 수 있습니다.

☞ 항상 센서를 활성화 상태로 유지하십시오.

13.10.12 분배기

Post-Selection 모드에서 사용되는 원두 및 분말 종류의 이름과 이미지를 등록할 수 있습니다. 기계에 두 개 이상의 분쇄기 또는 이중 분말 용기가 있는 경우, **다중 페이지**로 선택 화면에 표시됩니다.

다음도 참고하십시오

☞ 조작부 구성 [▶ 84]

13.10.13 S-M-L 기능

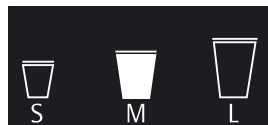


그림 75: S-M-L 기능

S-M-L 기능을 여기서 활성화할 수 있습니다.

심볼과 텍스트를 변경할 수 있습니다.

음료 용량은 표준 용량(M)을 기준으로 변경할 수 있습니다.

옵션	기본값
활성, 비활성	비활성

Small

새로 활성화된 S 레시피의 기본 변경 계수.

기본값: 75 %

Large

새로 활성화된 L 레시피의 기본 변경 계수.

기본값: 125 %

13.10.14 디지털 솔루션

디지털 솔루션을 통해 데이터를 배포할 수 있습니다.

원격 액션

WMF CoffeeConnect를 통해 전송된 미설치 미디어 패키지를 나중에 실행할 수 있습니다.

Smart Remote

서비스 담당자가 **Smart Remote**를 활성화할 수 있습니다. 그런 다음 이 기능을 활성화할 수 있습니다.

WMF CoffeeConnect를 통해 추가 원격 접근 옵션이 제공됩니다.

13.11 USB 커넥터



그림 76: 메뉴 경로 샌드위치 메뉴 -> USB

USB 단자는 디스플레이 왼쪽에 위치합니다.

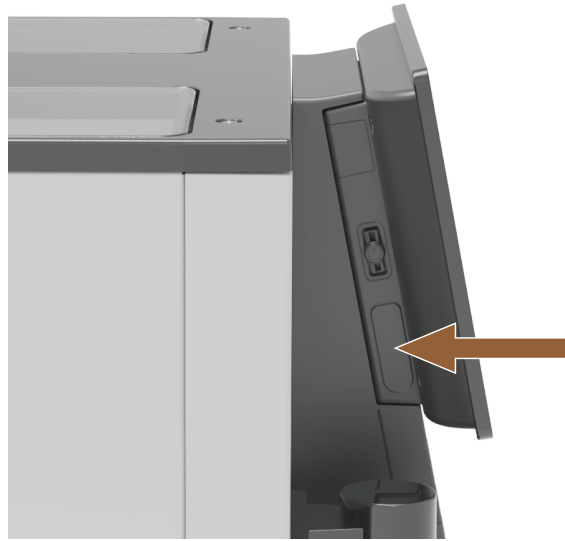


그림 77: USB 단자

USB 단자를 통해 데이터 교환이 가능합니다. USB 스틱을 꽂으면 관련 기능이 활성화됩니다.

레시피 불러오기

USB 스틱에 저장된 레시피를 기계로 불러옵니다.

음료 아이콘 불러오기

USB 스틱에 저장된 사진 또는 음료 아이콘을 기계로 불러옵니다.

레시피 저장

기계의 현재 레시피를 USB 스틱으로 내보냅니다.

PDF로 레시피 저장

활성 레시피, 모든 고객 레시피 또는 모든 공장 레시피를 PDF 파일로 내보낼 수 있습니다.

카운터 내보내기

기계의 현재 카운터 값을 USB 스틱으로 내보냅니다.

HACCP 내보내기

수행된 세척 기록을 USB 스틱으로 내보내 HACCP 증빙 자료로 사용합니다.

데이터 백업

머신 데이터, 음료 데이터 등 설정된 모든 데이터가 이곳에서 USB 스틱에 백업됩니다.

데이터 불러오기

백업된 데이터를 USB 스틱에서 기계로 불러옵니다(PIN으로 보호 가능.)

언어 불러오기

제공되는 경우, USB 스틱에서 다른 디스플레이 언어를 기계로 불러옵니다.

펌웨어 업데이트

서비스 담당자가 USB 스틱에서 최신 소프트웨어 버전을 기계로 로드할 수 있습니다.

복원

펌웨어 업데이트 후 30일 이내에 이전 버전으로 복원할 수 있습니다.

13.12 에코 모드 설정



그림 78: 메뉴 경로 샌드위치 메뉴 -> 에코 모드



에코 모드 활성화 [94]의 경우, 마지막 음료 제공 10분 후 스팀 보일러 온도가 낮아집니다. 음료 버튼은 계속 조명이 켜진 상태로 유지됩니다.

온도가 낮아진 상태에서 우유 음료를 만들 경우, 기계가 약 15초간 재가열 후 음료 추출을 시작합니다. 음료 준비는 예열 후에 시작됩니다.

에코 모드 표시

디스플레이 대기 화면의 상단에 에코 모드 아이콘이 표시됩니다.

에코 모드는 두 가지 상태가 있습니다:

표시	설명
	활성: 현재 커피머신은 온도 하강 단계에 있습니다.
	준비 상태: 에코 모드는 대기 시간 기반으로, 마지막 음료 제공 10분 후 자동으로 활성화됩니다.

즉시 시작

에코 모드 활성화 설정 시, 대기 화면에 **에코 모드** 버튼이 표시됩니다.

버튼을 터치하면 에코 모드가 즉시 활성화됩니다. 버튼 상태가 **에코 모드 활성화**로 전환됩니다.

13.13 화면 언어 설정



그림 79: 메뉴 경로 샌드위치 메뉴 -> 언어

디스플레이 화면 언어를 설정할 수 있습니다. 사용 가능한 언어의 이름은 영문 표기로 표시됩니다.

14 분쇄도 설정



⚠ 경고

회전하는 그라인더 블레이드로 인한 끼임 및 절단 위험!



분쇄기의 회전 분쇄 디스크로 인해 끼임 및 절단 부상의 위험이 있습니다.

☞ 커피 머신을 켜 상태에서 원두 용기에 절대로 손을 넣지 마십시오.

☞ 분쇄기 관련 작업을 수행하기 전, 기계를 끄고 전원 플러그를 뽑으십시오.

도구 및 조절 구멍



그림 80: 멀티툴

분쇄도 조절을 위해 멀티툴이 기본 구성품으로 포함되어 있습니다.

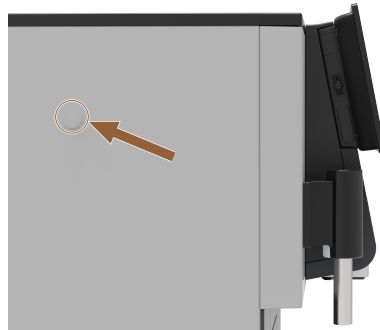




그림 81: 분쇄도 조절 구멍

분쇄도 조절 구멍은 기계 왼쪽에 위치합니다.

조절 방향

회전 방향	효과
	분쇄도 더 곱게
	분쇄도 더 굵게

분쇄도 더 곱게 조절



지침

더 고운 분쇄도

분쇄도를 한 번에 많이 곱게 조절하면 커피 분쇄기가 막힐 수 있습니다.

- ☞ 멀티툴로 한 번에 오른쪽으로 한 칸씩만 조절하십시오.
- ☞ 조정 후, 해당 설정으로 커피 음료를 한 번 추출합니다.
- ☞ 원하는 분쇄도가 될 때까지 이 과정을 반복합니다.

분쇄도 더 곱게 조절

곱게 조절할 때는 한 번에 원하는 만큼 조정할 수 있습니다.


- ☞ 커피 음료를 한 번 추출하여 분쇄기가 작동하는지 확인합니다.
- ☞ 분쇄기가 작동 중일 때 멀티툴로 원하는 분쇄도로 조정합니다.

15 알림 및 안내 메시지

본 장에서는 메시지 및 기기에서 발생할 수 있는 문제 및 오류를 해결하는 방법에 대해 설명합니다.

15.1 조작 중 표시되는 알림

원두 보충 필요

- ☞ 원두 용기에 원두를 보충합니다(표시 내용에 따라).
- ☞ 원두가 용기에서 흘러내리는지 확인합니다.
- ☞ 큰 스푼으로 저어주고  버튼을 눌러 입력을 완료합니다.
- ☞ 원두 부족 알림 보정을 수행합니다.

다음도 참고하십시오

[원두 부족 알림 보정 \[95\]](#)

수도 밸브 열기

- ☞ 수도 밸브를 열고 확인 버튼을 누릅니다.

찌꺼기 용기 비우기

- ☞ 찌꺼기 용기를 비웁니다.

찌꺼기 용기 없음

- ☞ 찌꺼기 용기를 올바르게 다시 장착하십시오.

수도 필터 교체

- ☞ 수도 필터 사용 설명서를 참고합니다.
- ☞ 수도 필터를 교체합니다.
- ☞ 필요 시 서비스 파트너에게 문의합니다.

제조사 서비스 호출

- ☞ 표시된 오류 번호를 제공합니다.

서비스 알림

디스플레이에 표시된 서비스 점검이 필요합니다. 대부분 서비스 알림은 안내용입니다. 기기는 계속 작동 가능한 경우가 많습니다.

- ☞ 서비스 파트너에게 문의합니다.

15.2 오류 메시지 및 고장

오류 메시지 및 고장 발생 시 기본 조치 방법:

- ☞ 커피머신 전원을 끄고 몇 초 후 다시 켜니다.
- ☞ 문제가 발생한 동작을 다시 시도합니다.
 - ✓ 대부분의 경우 이 과정을 거친 후 문제가 해결되며 계속 사용할 수 있습니다.

문제가 해결되지 않는 경우:

- ☞ 아래 오류 목록에서 표시된 오류 메시지 또는 오류 번호를 확인하고 안내 지침을 따릅니다.

여전히 문제가 해결되지 않거나 표시된 오류가 목록에 없는 경우:


☞ 서비스 파트너에게 문의합니다.


기능 잠금

일부 알림은 특정 기능을 잠글 수 있습니다. 잠금된 기능은 해당 음료 버튼 조명이 꺼진 것으로 확인할 수 있습니다. 조명이 켜진 버튼의 음료는 계속 제공됩니다.

기계에는 진단 프로그램이 내장되어 있습니다. 발생한 오류는 디스플레이에 표시됩니다.

나열된 오류 메시지는 전원 또는 네트워크 문제로 인해 발생할 수도 있습니다.

현재 오류 또는 운영자 안내 메시지가 있는 경우, 해당 버튼에  아이콘이 나타납니다.

☞  버튼을 누릅니다.

✓ 오류 메시지와 오류 번호가 디스플레이에 표시됩니다.




지침

전원 스위치

전원 스위치는 약 1초 후 반응하며, 기계가 종료됩니다. 소프트웨어가 멈추는 등 문제 발생 시, 전원 스위치를 길게 눌러 제어 시스템을 강제 종료할 수 있습니다.

오류 번호	오류 설명	해결책
6	추출 유닛 전류 차단/추출 유닛 작동 어려움	<ul style="list-style-type: none"> ☞ 기기를 끄십시오. ☞ 추출 유닛을 청소하십시오. ▪ 추출 유닛 청소 [57] 참조
88	보일러: 과열	<ul style="list-style-type: none"> ☞ 기계를 끄고 충분히 식힌 후 다시 켵니다. ☐ 오류가 해결되지 않을 경우: ☞ 기기를 끄십시오. ☞ 서비스 파트너에게 문의합니다.
89	보일러: 가열 시간 오류	<ul style="list-style-type: none"> ☞ 기계를 끄고 다시 켵니다. ☐ 오류가 해결되지 않을 경우: ☞ 서비스 파트너에게 문의합니다.
161	물 오류: 추출수	<ul style="list-style-type: none"> ☐ 다음 각 단계 사이에는 기계를 껐다가 다시 켜야 합니다. 오류가 해결되지 않으면 다음 단계를 진행합니다. ☞ 추출 유닛을 청소하십시오. ☞ 분쇄도를 더 굵게 설정하십시오. ☞ 추출 품질을 낮추십시오. ☐ 오류가 해결되지 않을 경우: ☞ 서비스 파트너에게 문의합니다. ▪ 추출 유닛 청소 [57] 참조 ▪ 분쇄도 설정 [99] 참조 ▪ 레시피 변경 [80] 참조
162	물 관련 오류: 세척 중	<ul style="list-style-type: none"> ☐ 다음 각 단계 사이에는 기계를 껐다가 다시 켜야 합니다. 오류가 해결되지 않으면 다음 단계를 진행합니다. ☞ 추출 유닛을 청소하십시오. ☐ 오류가 해결되지 않을 경우: ☞ 서비스 파트너에게 문의합니다. ▪ 추출 유닛 청소 [57] 참조

오류 번호	오류 설명	해결책
163	물 오류: 온수 행금	<ul style="list-style-type: none"> 다음 각 단계 사이에는 기계를 켜다가 다시 켜야 합니다. 오류가 해결되지 않으면 다음 단계를 진행합니다. 추출 유닛을 청소하십시오. 오류가 해결되지 않을 경우: <ul style="list-style-type: none"> 서비스 파트너에게 문의합니다. 추출 유닛 청소 [57] 참조
186	스팀 보일러: 레벨	<ul style="list-style-type: none"> 음료 추출이 일시적으로 차단됩니다. 물탱크가 채워져 있는지 확인하십시오. 기계를 끄고 다시 켵니다.
188	보일러 과열 오류 스팀 보일러	<ul style="list-style-type: none"> 기계를 끄십시오. 전원 플러그를 뽑으십시오. 서비스 파트너에게 문의합니다.
189	스팀 보일러: 가열 시간 오류	<ul style="list-style-type: none"> 기계를 끄고 다시 켵니다. 오류가 해결되지 않을 경우: <ul style="list-style-type: none"> 서비스 파트너에게 문의합니다. 우유 시스템 수동 청소 [63] 참조
9083	냉각기 온도가 동결 영역입니다.	<ul style="list-style-type: none"> 냉각기 온도가 너무 낮게 설정되지 않았는지 확인하십시오.
9516	오른쪽 분쇄기 막힘.	<ul style="list-style-type: none"> 기계를 끄십시오.
9517	왼쪽 분쇄기 막힘.	<ul style="list-style-type: none"> 전원 플러그를 뽑으십시오. 원두 용기의 뚜껑을 제거합니다. 원두 용기를 비웁니다.
		
		<ul style="list-style-type: none"> 멀티툴을 사용하여 분쇄판을 시계 방향으로만 회전시킵니다. 두 핀이 분쇄기의 해당 구멍에 들어가야 합니다(그림 참고). 원두 용기를 다시 채웁니다. 원두 용기의 뚜껑을 다시 닫습니다. 기계를 켵십시오. 오류가 자주 발생할 경우: <ul style="list-style-type: none"> 분쇄도를 한 단계 더 굵게 설정하십시오. 원두 용기 세척 [67] 참조 분쇄도 설정 [99] 참조

15.3 오류 발생, 메시지 없음

오류에 대한 설명	해결책
뜨거운 물 미출수, 커피 찌꺼기 용기에 물 있음	<ul style="list-style-type: none"> ☞ 온수 추출구를 청소합니다. ☞ 서비스 파트너에게 문의합니다. ✓ 커피 추출은 계속 가능합니다.
초코 미출수, 커피 찌꺼기 용기에 물 있음	<ul style="list-style-type: none"> ☞ 초코 추출구를 더 이상 사용하지 마십시오. ☞ 서비스 파트너에게 문의합니다. ✓ 커피 추출은 계속 가능합니다.
초코 분배기 막힘, 초코가 물과 함께만 제공됩니다.	<ul style="list-style-type: none"> ☞ 분배기를 청소합니다. ☞ 분말 용기의 분말을 비웁니다. ☞ 스크류를 손으로 돌려 모든 분말을 제거합니다. ☞ 필요 시 물로 행굽니다. ☞ 부품을 완전히 건조시킵니다. ▪ 분말 용기 세척 [67] 참조
좌/우 커피 추출량 차이	<ul style="list-style-type: none"> ☞ 커피 추출구를 청소합니다. ▪ 우유 시스템 수동 청소 [63] 참조
우유가 있음에도 우유 거품/우유 미출수	<ul style="list-style-type: none"> ☞ 우유 호스가 꺾이거나 눌리지 않았는지 확인합니다. ☞ 적절한 스팀 노즐 사용 여부를 확인하십시오. ☞ 우유 호스를 정리합니다. ☞ 우유 추출구를 청소합니다. ☞ 우유를 보충하십시오. ☞ 우유 냉각기가 얼지 않았는지 확인합니다.
우유 거품 상태 불량	<p>초록색 표준 스팀 노즐 사용 시: 냉장하지 않은 우유(16 °C~최대 22 °C)</p> <p>주황색 옵션 스팀 노즐 사용 시: 냉장 우유(최대 10°C)</p> <p>▣ 오류가 해결되지 않을 경우:</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ 필요 시 옵션 스팀 노즐을 다른 것으로 교체하여 사용합니다.
우유 거품 과다 분사, 우유 과열	<ul style="list-style-type: none"> ☞ 우유 시스템이 청소되었는지 확인합니다. ☞ 우유 시스템을 청소합니다. ☞ 사용 우유가 충분히 냉각되었는지 확인합니다. ▪ 우유 시스템 수동 청소 [63] 참조
분말 음료 미출수	<ul style="list-style-type: none"> ☞ 믹서컵을 청소합니다. ☞ 호스가 꺾이지 않았는지 확인합니다. ☞ 청소 및 세척을 자주 수행하고 필요 시 매일 실시합니다. ☞ 분말량을 줄입니다. ☞ 물량을 늘립니다. ▪ 세척 주기 개요 [50] 참조 ▪ 우유 시스템 수동 청소 [63] 참조
펌프가 지속적으로 작동, 커피 찌꺼기 통 용기에 물 있음.	<ul style="list-style-type: none"> ☞ 기계를 끄고 다시 컵니다. ▣ 오류가 해결되지 않을 경우:

오류에 대한 설명	해결책
트레이가 이미 비워진 상태임에도 드립 트레이 비우기 알림이 표시됨.	<ul style="list-style-type: none"> ☞ 서비스 파트너에게 문의합니다 ☞ 장착하기 전에 드립 트레이 바닥과 센서 주변이 건조한 상태인지 확인하십시오. <ul style="list-style-type: none"> ▪ 드립 트레이 세척 [61] 참조

16 기계 손상 방지 안내



지침

지침을 따르지 않을 경우, 보증이 적용되지 않습니다!

안전 지침 및 조작 지침을 준수하지 않으면 손상이 발생해도 보증의 대상이 되지 않습니다.

☞ 기계 손상을 방지하려면 사용 설명서에 있는 모든 안전 지침과 조작 지침을 반드시 준수하십시오.

다음도 참고하십시오

[보증 요구사항 \[9\]](#)

기술적 문제와 기계 손상을 예방하기 위해 준수해야 할 사항:

가동 종료 후에는 물 공급용 메인 밸브를 반드시 잠그고, 전기 메인 스위치를 끄거나 전원 플러그를 뽑아 주십시오. 이는 보험 관련 문제를 예방하기 위해 필수적인 조치입니다.

손상 예방 권장 조치 예시:

- 물 공급 라인에 적절한 수위 감지기 설치
- 화재 감지기 설치

설치 위치

다음도 참고하십시오

[설치 전제 조건 \[33\]](#)

[설치 \[33\]](#)

커피 분쇄기 손상



지침

원두 용기 내 이물질로 인한 기기 손상!

이물질이 들어가면 분쇄기가 막히며 분쇄기가 파손될 수 있습니다. 이로 인한 손상은 보증 범위에서 제외됩니다.

☞ 원두 용기에는 커피 원두 말고 다른 것을 절대로 채워 넣지 마십시오.

장기간 미가동 후 청소

장기간 미가동 후 재가동 전, 세척 프로그램을 최소 2회 이상 수행할 것을 권장합니다.

다음도 참고하십시오

[물 연결하기 \[35\]](#)

[세척 프로그램 시스템 세척 \[54\]](#)

17 폐기

폐전기전자제품법 WEEE 2012/19/EU (EC)의 적용을 받으므로 가정용 쓰레기와 함께 폐기해서는 안됩니다.

당사는 규정 (EG) Nr. 1935/2004에 의거한 제품 추적 가능성과 규정 (EG) Nr. 2023/2006에 의거한 우수 제조 기준에 따른 제조를 보증합니다.



기계를 폐기할 때는 해당 지역의 규정과 관련 법규에 따라 적정 절차에 따라 폐기 처리해야 합니다.

☞ 이와 관련하여 서비스 센터에 문의하십시오.



반환 또는 폐기와 관련하여 체결된 계약이 없을 경우 분해된 부품을 재활용하십시오.

- ☞ 금속을 고철로 버리십시오.
- ☞ 플라스틱 부품을 재활용하십시오.
- ☞ 남은 구성품을 금속 성분에 따라 분류하여 폐기하십시오.
- ☞ 작업용 재료와 세척제를 해당 제조사 지침과 지역 규정을 준수하여 폐기하십시오.

그림 목록

그림 1	Peak 50 기계 개요	23
그림 2	Peak 50 디스플레이 개요	24
그림 3	원두 용기 및 분말 용기	24
그림 4	수동 투입구가 열려 있는 상태	25
그림 5	온수 추출구	25
그림 6	펼쳐진 컵 받침대	26
그림 7	드립 트레이	26
그림 8	찌꺼기 용기 열림 상태	27
그림 9	스위치 위치	27
그림 10	스팀 노즐 초록색 및 주황색	36
그림 11	커피 머신 켜기	37
그림 12	원두 용기 및 분말 용기	40
그림 13	우유 용기	41
그림 14	우유 스팀봉	41
그림 15	드립 트레이 분리	42
그림 16	펼쳐진 컵 받침대	43
그림 17	찌꺼기 용기 분리	43
그림 18	커피 머신 켜기	44
그림 19	음료 선택 버튼	45
그림 20	음료 추출 취소	45
그림 21	예시: 추가 바리스타 버튼	45
그림 22	예시: 버튼 S-M-L	46
그림 23	컵 크기 조정 슬라이더	46
그림 24	온수 추출구	47
그림 25	수동 투입구 열기	48
그림 26	커피 머신 전원 끄기	49
그림 27	HACCP 세척 계획	53
그림 28	세척용 정제 투입	55
그림 29	찌꺼기 용기 분리	57
그림 30	추출 유닛 분리 준비 완료	58
그림 31	추출 유닛의 나사 풀기	59
그림 32	분말 투입 경사로: 스프링 벌리기	59
그림 33	분말 투입 경사로: 스프링 걸기	60
그림 34	추출 스크린	60
그림 35	수집 용기 제거	61
그림 36	물탱크 제거	61
그림 37	드립 트레이 분리	62
그림 38	커버 제거	64
그림 39	우유 거품기와 스팀 노즐 분리	64
그림 40	우유 거품기 조립	65

그림 41	디스플레이 왼쪽, 도어 열기.....	65
그림 42	믹서컵	66
그림 43	믹서컵 조립	66
그림 44	분말 용기 제거	68
그림 45	분말 용기 및 부품, 정량 스크류	68
그림 46	대기 상태의 디스플레이	74
그림 47	예시: 카푸치노 버튼	75
그림 48	온수 예열 버튼	76
그림 49	바리스타 버튼	76
그림 50	S-M-L 기능.....	76
그림 51	디카페인 버튼.....	76
그림 52	컵 크기 조정 슬라이더	77
그림 53	메뉴 경로 샌드위치 메뉴 -> 관리	77
그림 54	관리 화면 추출 유닛 관리	77
그림 55	메뉴 경로 샌드위치 메뉴 -> 음료	78
그림 56	테스트 음료 준비 버튼	78
그림 57	예시: 카푸치노 버튼	78
그림 58	레시피 버튼 저장	79
그림 59	레시피 불러오기 버튼	79
그림 60	용량 버튼	79
그림 61	S-M-L 설정	80
그림 62	레시피 버튼	80
그림 63	레시피 변경 화면	81
그림 64	텍스트 및 이미지 화면	83
그림 65	음료 배경 화면	83
그림 66	메뉴 경로 샌드위치 메뉴 -> 조작 옵션	84
그림 67	컵 크기 조정용 슬라이더	85
그림 68	메뉴 경로 샌드위치 메뉴 -> 정보	86
그림 69	메뉴 경로 샌드위치 메뉴 -> 결제	88
그림 70	결제 화면	88
그림 71	메뉴 경로 샌드위치 메뉴 -> PIN 권한	89
그림 72	메뉴 경로 샌드위치 메뉴 -> 타이머	90
그림 73	타이머 개요 화면	91
그림 74	메뉴 경로 샌드위치 메뉴 -> 시스템	91
그림 75	S-M-L 기능.....	95
그림 76	메뉴 경로 샌드위치 메뉴 -> USB	96
그림 77	USB 단자	97
그림 78	메뉴 경로 샌드위치 메뉴 -> 에코 모드	98
그림 79	메뉴 경로 샌드위치 메뉴 -> 언어	98
그림 80	멀티툴	99
그림 81	분쇄도 조절 구멍	99